

## ЗВІТ

Про результати акредитаційної експертизи освітньої програми

Заклад вищої освіти	<b>Національний університет "Чернігівська політехніка"</b>
Освітня програма	<b>6857 Харчові технології та інженерія</b>
Рівень вищої освіти	<b>Бакалавр</b>
Спеціальність	<b>181 Харчові технології</b>

Цей звіт складений за наслідками акредитаційної експертизи згаданої вище освітньої програми, що проводилася Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти.

Звіт є результатом роботи експертної групи. Його основним призначенням є систематизація отриманої інформації, її аналіз та безпосереднє оцінювання якості освітньої програми. Звіт призначений як безпосередньо для закладу вищої освіти, так і для широкої громадськості. Він є публічним документом та буде оприлюднений на сайтах Національного агентства і закладу вищої освіти. Він також є підставою для прийняття подальших рішень галузевою експертною радою та Національним агентством.

Детальніше про мету і порядок проведення акредитації можна дізнатися на вебсайті Національного агентства – <https://naqa.gov.ua/>

*Використані скорочення:*

**ID** - ідентифікатор

**ВСП** - відокремлений структурний підрозділ

**ЄДЕБО** - Єдина державна електронна база з питань освіти

**ЄКТС** - Європейська кредитна трансферно-накопичувальна система

**ЗВО** - заклад вищої освіти

**ОП** - освітня програма

## Загальні відомості

### 1. Інформація про освітню програму

Назва ЗВО	Національний університет "Чернігівська політехніка"
Назва ВСП ЗВО	не застосовується
ID освітньої програми в ЄДЕБО	6857
Назва ОП	Харчові технології та інженерія
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Спеціалізація (за наявності)	відсутня
Рівень вищої освіти	Бакалавр
Вид освітньої програми	Освітньо-професійна

### 2. Відомості про склад експертної групи та акредитаційну експертизу

Склад експертної групи	Євчук Яна Валеріївна, Дубина Аліна Анатоліївна, Серік Максим Леонідович (керівник)
Залучений представник роботодавців	не застосовується
Дати візиту до ЗВО	09.03.2023 р. – 11.03.2023 р.

### 3. Посилання на документи, які підлягають оприлюдненню закладом вищої освіти на своєму вебсайті

Відомості про самооцінювання ОП	<a href="https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2023/03/vidomosti-pro-samooczinyuvannya-op-harchovi-tehnologiyi-ta-inzheneriya.pdf">https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2023/03/vidomosti-pro-samooczinyuvannya-op-harchovi-tehnologiyi-ta-inzheneriya.pdf</a>
Програма візиту експертної групи	<a href="https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2023/03/programma-vizytu.pdf">https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2023/03/programma-vizytu.pdf</a>

### 4. Інформація про наявність у звіті інформації з обмеженим доступом

Звіт не містить інформацію з обмеженим доступом

#### I. Наявність або відсутність підстав для відмови в акредитації, не пов'язаних із відповідністю Критеріям оцінювання якості освітньої програми

На думку експертної групи, підстави для прийняття рішення про відмову в акредитації з підстав, не пов'язаних із відповідністю критеріям оцінювання якості освітньої програми:

**відсутні**

#### II. Резюме

## **Загальні враження про ОП, найголовніші висновки щодо відповідності Критеріям**

ОП має чітку структуру та відповідає місії університету. ОП пройшла достатнє обговорення серед зовнішніх стейкхолдерів та в академічній спільноті. Цілі ОП та ПРН відповідають СВО, потребам ринку праці та тенденціям розвитку галузі. Обсяг ОП та окремих освітніх компонентів відповідають СВО та чинному законодавству. Разом із цим, формування низки ПРН не є достатнім з огляду на те, що певні ОК, які мають формувати ПРН та фахові компетентності, виведені у вибіркочу складову. Програма надає можливості формування індивідуальної освітньої траєкторії зокрема за рахунок вибору мейджорів (пакетів дисциплін). Вибіркова складова у двох мейджорах в цьому сенсі не містить тотожних за змістом ОК, які б дозволили одночасно забезпечити вільність вибору ОК та формування повного обсягу ПРН за будь-якого вибору здобувачів освіти. Недоліки є суттєвими та потребують змістовного перегляду змісту ОП та освітніх компонентів. Формування практичних та соціальних навичок є достатнім. Правила прийому на ОП є прозорими, зрозумілими, не містять дискримінаційних положень та враховують особливості вступу на ОП, зокрема на підставі диплому молодшого бакалавра (спеціаліста). ЗВО має процедуру визнання результатів навчання. Процедури академічної мобільності врегульовані але не поширені. У ЗВО діють принципи студентоцентрованого підходу до формування освітнього середовища. Методичне забезпечення освітнього процесу знаходиться у вільному доступі та є достатнім. Недоліки щодо інтеграції науки та освіти, а також інтернаціоналізації діяльності носять рекомендаційний характер. Форми контрольних заходів та критерії оцінювання здобувачів є зрозумілими та дозволяють оцінити здобуття ПРН. В університеті на достатньому рівні побудована та реалізується політика академічної доброчесності. Надані рекомендації щодо покращення прозорості проведення іспитів та удосконалення змісту кваліфікаційних та курсових робіт. НПП має відповідну академічну кваліфікацію та достатню фахову активність. Побудована система матеріального та морального заохочення співробітників за результатами рейтингу. Зовнішні стейкхолдери залучені до реалізації освітнього процесу. ЗВО в цілому опікується професійним розвитком кадрів. Виявлені недоліки несуть характер рекомендацій. Матеріальна база та інформаційні освітні ресурси є достатніми для якісної реалізації ОП. Доступ до них є безкоштовним. ЗВО швидко відновлює матеріальну базу після військової агресії. Освітнє середовище є безпечним, процедура розгляду конфліктних ситуацій - врегульованою. Функціонує система моніторингу якості освіти. Потребують удосконалення окремі аспекти, пов'язані із оприлюдненням та обговоренням результатів моніторингу, висвітленням відповідних коригуючих дій, реагуванням ЗВО на виявлені недоліки за результатами попередніх акредитаційних процедур. Недоліки не є вирішальними. ЗВО відповідає вимогам до публічності та прозорості. Обсяг інформації на сайті та інших ресурсах є достатнім. Надані рекомендації оприлюднення результатів обговорення ОП на сайті.

## **Підсумок сильних сторін програми та позитивних практик**

1. Високий запит серед бізнес-структур на фахівців за спеціальністю 181 «Харчові технології» в регіоні 2. Еволюція та удосконалення змісту ОП, що базується, зокрема на отриманому досвіді та пропозиціях зовнішніх стейкхолдерів. 3. ОП має чітку структуру та враховує різнобічний розвиток здобувачів освіти та задоволення їх інтересів в сенсі формування індивідуальної освітньої траєкторії. ОП передбачає системне формування практичних та соціальних навичок. 4. Чіткість, прозорість та зрозумілість правил прийому. Наявність великої кількості додаткових інформативних матеріалів щодо процедур вступної кампанії. 5. Здобувачі задоволені програмними результатами, які вони отримують відповідно до змісту, форм та методів викладання на ОП. 6. ЗВО послідовно дотримується принципів, студентоцентрованості, прозорості, академічної свободи. Якісна інформаційна підтримка та методичне забезпечення освітнього процесу. 7. Форми контрольних заходів та критерії оцінювання здобувачів та академічної доброчесності є чіткими, зрозумілими та оприлюднюються заздалегідь. 8. Процедури проведення конкурсного відбору при заміщенні вакантних посад професорсько-викладацького складу є чіткими, прозорими та такими, що забезпечують формування якісного кадрового складу за ОПП «Харчові технології та інженерія». 9. Наявність та реальність системи матеріального заохочення та стимулювання НПП за результати праці. Участь роботодавців в реалізації освітнього процесу, проведенні практичної підготовки здобувачів. 10. Швидкість відновлення інфраструктури ЗВО та інших матеріальних ресурсів після військової агресії. Залучення зовнішніх стейкхолдерів до відновлення лабораторної бази кафедри. Безоплатний доступ здобувачів ВО до всіх необхідних освітніх ресурсів 11. Освітнє середовище є безпечним для життя і здоров'я здобувачів вищої освіти. Політика і процедури вирішення конфліктних ситуацій в НУ «ЧП» врегульовані, чіткі та зрозумілі. 12. Сформована культура якості освіти у студентських колективах та серед НПП. Університет послідовно дотримується визначених ним процедур розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду освітньої програми.

## **Підсумок слабких сторін програми та рекомендації з її удосконалення**

1. Недостатнє забезпечення деяких ПРН (5, 7, 8, 9, 13) нормативними ОК з огляду на назву, предметну область та фокус освітньої програми. ЕГ рекомендує переглянути структуру та зміст нормативної та варіативної складової ОП з метою повноцінного формування визначених ПРН. 2. Вибіркова складова має недоліки з боку змісту та структури. Потребує перегляду наповнення та процедура введення мейджорів з боку збільшення гнучкості системи та мінімізації програмних передумов вивчення ОК в межах мейджора. 3. Неконкретизовані і формалізовані пропозиції по удосконаленню змісту ОП з боку рецензентів та учасників обговорення. ЕГ рекомендує більш конкретно формулювати пропозиції всіх учасників обговорення щодо змісту ОП та наповнення ОК. 4. Зміст кваліфікаційної роботи та курсових проектів передбачає виконання виключно проекту підприємства харчової промисловості чи його ділянки. Експертна група рекомендує переглянути їх зміст в напрямі додавання розділів, тематик, присвячених розробкам чи вдосконаленню технологій харчової продукції, підсиливши наукову та творчу складову. Рекомендовано зокрема збільшити кредити на виконання кваліфікаційної роботи. 5. Тематики курсових проектів та

кваліфікаційних робіт пов'язані лише з проектуванням підприємств галузі і не містять технологічних, наукових досліджень. Рекомендовано скоригувати зміст курсових робіт (проектів). 6. Невисокий рівень інтеграції наукової діяльності та освітнього процесу у здобувачів. Рекомендовано поглиблення аспекту в межах фахових ОК та ОП в цілому. 7. Проведення іспитів незавжди відбувається за участі двох екзаменаторів. Рекомендовано розширити практику залучення двох НПП з метою підвищення прозорості та об'єктивності оцінювання здобутих результатів навчання. 8. Невисокий рівень інформованості здобувачів перших курсів про питання академічної доброчесності та наслідки, які несе її недотримання. Рекомендовано поглибити роботу зі здобувачами в цьому напрямі. 9. Відсутня участь науково-педагогічних працівників та здобувачів у міжнародних проектах, програмах академічної мобільності. Недостатньо розвинута співпраця з профільними міжнародними установами. Рекомендовано організувати роботу із налагодження таких відносин. 10. Низький рівень взаємодії із закладами ресторанного господарства. Потребує поглиблення співробітництва із ЗРГ та удосконалення матеріальної бази для реалізації компонентів, пов'язаних із технологією продукції ресторанного господарства. 11. Результати проведених моніторингових, зокрема стосовно реалізації ОП, її змісту інших питань, потребують більшої демонстративності та оприлюднення відповідних коригуючих кроків. Рекомендовано удосконалити наявну систему з боку системності, прозорості та публічності. 12. Не всі рекомендації, які були висловлені під час попередніх акредитацій, враховані. Потребує покращення система реагування на пропозиції, зокрема в частині підвищення кваліфікації НПП за напрямом технологій в ресторанному господарстві.

### III. Аналіз

У цьому розділі експертна група описує встановлені під час акредитаційної експертизи фактичні обставини, аналізує та оцінює їх, а також надає свої рекомендації щодо удосконалення ОП та діяльності за нею за окремими критеріями.

#### Критерій 1. Проектування та цілі освітньої програми:

##### 1. Освітня програма має чітко сформульовані цілі, які відповідають місії та стратегії закладу вищої освіти.

Відповідно до змісту освітньої програми (2022 року) її метою є «Формування у здобувачів вищої освіти комплексу знань, умінь і навичок, необхідних для розв'язання складних спеціалізованих задач та вирішення практичних питань у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів», що в цілому відповідає «Стратегії розвитку національного університету «Чернігівська політехніка» на 2021-2027 роки» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/03/strategia-roz.pdf> Згідно стратегії розвитку місія університету визначена наступним чином: розвиток суспільства через освіту та наукові дослідження задля формування лідерства та вирішення глобальних проблем світу, що змінюється. Стратегічною метою університету визначено розвиток моделі прогресивного університету, що інтегрує європейські цінності, принципи сталого розвитку суспільства, формування випереджальних професійних компетентностей і соціальний розвиток особистості.

##### 2. Цілі освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням позицій та потреб заінтересованих сторін.

Освітня програма пройшла певне обговорення із стейкхолдерами та його результати враховані під час удосконалення її змісту, зокрема освітніх компонентів, які забезпечують формування програмних результатів навчання тощо. В освітній програмі зазначено її рецензування представниками наступних організацій та підприємств: Новик О.П., головний інженер ПАТ «Чернігівський молокозавод»; Піскун В.А., директор ПП «Менське-Агро»; Пушенко О.Г., директор ТОВ «Мурена»; Гурчук В.М., в.о. начальника служби якості, стандартизації та безпеки харчової продукції ПАТ «Ічнянський молочно-консервний завод»; Книр О.М., зав. виробництвом ПрАТ «Куликівське молоко»; Боровик С. Г. заступник директора із виробництва ТОВ «Нептун» м. Мена. Рецензії позитивні. Разом із цим, зі змісту рецензій не є зрозумілим, якими були пропозиції щодо удосконалення змісту ОП, а отже і не зрозуміло, чи були враховані ці пропозиції. Під час зустрічей у фокус-групах із зовнішніми стейкхолдерами ними були зазначені наступні пропозиції: Боровик С.Г. – введення до складу ОП дисципліни «Технологія води і водопідготовки харчових виробництв», Сероштан І.О. (директор Чернігівської регіональної державної лабораторії Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів) відзначена пропозицію про переведення дисципліни «Технічна мікробіологія» до нормативної складової. Зазначені дисципліну в ОП 2019 та 2020 року зазначені, як вибіркові, а в 2022 року – обов'язкові. Разом із цим, до справи залучено протоколи засідань кафедри харчових технологій у яких наведені наступні пропозиції та інші пропозиції щодо структури та змісту ОП: протокол №4 від 07.12.2021р ; протокол №3 від 17.11.2022р; протокол №5 від 13.01.2022 р. Зокрема наведена пропозиція Руцяк А.А. (ТОВ «Продснаб Преміум» м. Харків) про рекомендацію включення дисципліни «Організація НАССР на підприємствах харчової промисловості», яка включена до ОП. Участь здобувачів освіти в процедурах обговорення на кафедрах в протоколах не зазначена. Разом

із цим, здобувачі освіти під час зустрічей у фокус-групах зазначили (Бусол О.В.), що пропонували створювати інтегровані ОП. Певні кроки кафедра в цьому напрямі робить шляхом започаткування комплексних кваліфікаційних робіт. В цілому здобувачі зазначили задоволеність змістом ОП. Пропозиції стосувалися у більшості окремих сторін реалізації освітнього процесу в дистанційних умовах: проведення демонстраційних практичних робіт, проведення оглядових екскурсій тощо.

### **3. Цілі освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням тенденцій розвитку спеціальності, ринку праці, галузевого та регіонального контексту, а також досвіду аналогічних вітчизняних та іноземних освітніх програм.**

Цілі освітньої програми «Харчові технології та інженерія» та програмні результати навчання визначаються з урахуванням тенденцій розвитку спеціальності, ринку праці та регіонального контексту. В особливостях освітньої програми зазначено, що вона спрямована на вивчення всіх харчових технологій, які найбільш повно представлені в регіоні, а визначені мейджори дозволяють поглиблено вивчити виробництво харчової продукції або на підприємствах харчової промисловості, або у закладах ресторанного господарства. Проте у змісті ОП немає акценту на окремих галузях харчової промисловості чи іншій конкретики щодо особливостей ОП та її концентрування. Частково це видно зі структури нормативної та варіативної складової. В справі зазначено, що під час формування ОПП було вивчено досвід багатьох вітчизняних ЗВО: Національного університету харчових технологій, Київського національного торговельно-економічного університету, Харківського державного університету харчування і торгівлі, Одеської національної академії. Також вивчені подібні ОП у закордонних університетах. Зокрема, освітні програми у Міланському університеті, (м. Мілан), Болонському університеті (м. Болонья) Бостонському університеті. Результат аналізу знайшов своє відповідне відображення у змісті ОП 2022 року. У самоаналізі освітньої програми «Харчові технології та інженерія» зазначається, що пропозиції академічної спільноти були враховані під час формулювання цілей, компетентностей, ПРН ОПП. Були враховані пропозиції фахівців, зокрема Антонюк І.Ю., к.т.н., доцента кафедри технології і організації ресторанного господарства КНТЕУ; Кравченка М.Ф., доктора технічних наук, професора кафедри технології і організації ресторанного господарства КНТЕУ; Сидора В.М., к.т.н., доцента кафедри експертизи харчових продуктів НУХТ, які запропонували, в тому числі, і наповнюваність мейджору «Особливості організації виробництва продуктів харчування у закладах ресторанного господарства», а саме ВК 16...ВК 26.

### **4. Освітня програма дозволяє досягти результатів навчання, визначених стандартом вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти (за наявності). За відсутності затвердженого стандарту вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти, програмні результати навчання повинні відповідати вимогам Національної рамки кваліфікацій для відповідного кваліфікаційного рівня.**

Програмні результати навчання в ОП «Харчові технології та інженерія» (ПРН1 - ПРН27) сформульовані у ідентичній відповідності стандарту вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» СВО бакалавр. ПРН 28 має оригінальне формулювання: «Вміти вирішувати прикладні задачі харчових технологій, використовуючи знання фундаментальних наук», але який певним чином враховує ПРН 05 (в СВО та ОП) «Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення». ПРН 28 зокрема забезпечуються тими самими ОК, що і ПРН 05. Разом із цим, аналіз наповнення нормативних освітніх компонентів доводить, що їх змістовна частина не охоплює повний спектр харчових технологій. Певні галузі та напрями залишаються поза увагою у нормативній частині ОП: технології переробки м'яса, риби, виробництво жирів та жирозамінників, технології цукрового виробництва, переробки плодів та овочів у випадку, якщо здобувач обере мейджор (варіативна частина) «Особливості виробництва продуктів харчування у закладах ресторанного господарства», в якому дані технології предметно не розглядаються. Більш докладно зазначена ситуація розглядається у критерії 2. Інші складові програми (обсяг практичної підготовки, форма атестації тощо) відповідають діючому стандарту вищої освіти.

#### **Загальний аналіз щодо Критерію 1:**

##### **Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 1.**

1. Достатньо високий запит серед бізнес-структур на фахівців за спеціальністю 181 «Харчові технології» в регіоні, зокрема в галузі переробки молока, виробництва хліба, кондитерських виробів, тощо. 2. Аналіз змісту освітніх програм 2019-2022 року дозволяє стверджувати наявність її вираженої еволюції та удосконалення змісту, що базується, зокрема на отриманому досвіді та пропозиціях зовнішніх стейкхолдерів.

##### **Слабкі сторони, недоліки та рекомендації щодо удосконалення у контексті Критерію 1.**

1. Освітня програма пройшла обговорення серед стейкхолдерів та здобувачів освіти, проте його результати не є конкретними. У документах, які надав заклад освіти, інформація про побажання здобувачів має загальний характер. Не зрозуміло, які саме надані пропозиції та яким чином вони були враховані закладом освіти. Рекомендується конкретніше формулювати та вісвітлювати пропозиції учасників обговорення для більш ефективної реалізації відповідних коригуючих дій. Зокрема рекомендується це зробити при обговоренні ОП 2023 року набору. 2. За змістом, а також за сформульованими ПРН та компетентності, освітня програма в цілому відповідає стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології СВО бакалавр. Разом із цим, з огляду на слабе забезпечення деяких ПРН нормативними ОК, ЕГ рекомендує переглянути структуру та зміст нормативної та варіативної складової ОП. Відповідно до назви та опису освітньої програми, вона не має концентрацію на певній галузі(ях) харчової промисловості, що передбачає базове вивчення всіх галузей харчової індустрії (відповідних технологій, обладнання тощо). Аналогічну вимогу висуває і стандарт за спеціальністю 181 «Харчові технології» СВО бакалавр. Проте низка дисциплін, які мають це забезпечувати виведені у вибірково частину. Виходячи з цього, якість формування ПРН буде істотно залежати від зробленого вибору здобувачем освіти. Цей недолік особливо притаманний ОП 2022 року, яка подана, як найбільш удосконалена. Експертна група рекомендує в ОП 2023 року передбачити у нормативній складовій формування блоку дисциплін, які будуть формувати базові розуміння про всі технології харчової індустрії.

## **Рівень відповідності Критерію 1.**

Рівень В

## **Обґрунтування рівня відповідності Критерію 1.**

Освітня програма за своєю метою, структурою, рівнем обговорення в цілому відповідає встановленим вимогам. Програмні результати навчання визначені відповідно до стандарту вищої освіти та з урахуванням тенденцій розвитку спеціальності, ринку праці, галузевого та регіонального контексту. Враховано досвід вітчизняних та закордонних ЗВО, які готують бакалаврів за аналогічними ОП. Виявлені недоліки у своїй більшості стосуються змісту освітньої програми в сенсі підкритерію 1.4 з боку формування набору дисциплін та їх наповнення у нормативному та варіативному блоці. Цей недолік докладно розбирається у критерії 2 та впливає на зменшення відповідної оцінки за ним. Інші недоліки та слабкі сторони можуть бути усунені у стислі терміни частково шляхом поточного удосконалення змісту окремих освітніх компонентів, а також під час проектування освітньої програми на 2023 рік набору. Спираючись на виявлені недоліки експертна група дійшла висновку про відповідність освітньої програми за цим критерієм оцінці В.

## **Критерій 2. Структура та зміст освітньої програми:**

**1. Обсяг освітньої програми та окремих освітніх компонентів (у кредитах Європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи) відповідає вимогам законодавства щодо навчального навантаження для відповідного рівня вищої освіти та відповідного стандарту вищої освіти (за наявності).**

Обсяг освітньої програми відповідає вимогам що відповідає статті 5 пункту 4 Закону України «Про вищу освіту» та стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» СВО бакалавр та становить 240 кредитів ECTS. Обсяг нормативної частини (освітня програма 2022 року) становить 180 кредитів, вибіркової частини – 60 кредитів (25% від загального обсягу ОП), практичної підготовки – 12 кредитів. Структура ОП 2019 та 2020 року аналогічна. Форма атестації здобувачів відповідають вимогам стандарту вищої освіти та полягає у виконанні кваліфікаційної роботи бакалавра. Кредити розподілені рівномірно за семестрами та роками навчання. Всі перелічені формальні ознаки відповідають вимогам законодавства та стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології».

**2. Зміст освітньої програми має чітку структуру; освітні компоненти, включені до освітньої програми, складають логічну взаємопов'язану систему та в сукупності дозволяють досягти заявлених цілей та програмних результатів навчання.**

Зміст ОП має чітку структуру, а включені ОК в цілому складають логічну взаємопов'язану систему. Проте в ОП 2022 року, яка позиціонується як найбільш удосконалена, варто зазначити низку недоліків. 1. З нормативного до варіативного блоку дисциплін винесені такі фахові дисципліни, які, на думку ЕГ, безпосередньо впливають на формування фахових компетентностей (1, 5, 7) та ПРН (5, 7, 13): «Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби», «Технологія жирів і жирозамінників», «Технологія консервування плодів та овочів», «Технологія цукрового виробництва та полісахаридів», «Основи виробництва продуктів оздоровчого харчування». Остання дисципліна є такою, що безпосередньо забезпечує формування ПРН 8.. Лише частково це відображено в тематичному плані дисципліни «Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів (ОК 19)». Разом із цим, в ОП не зазначено фокусування її за окремими галузями харчової індустрії. Зазначені дисципліни виведені у вибірково мейджор «Особливості організації виробництва продуктів харчування на підприємствах харчової

промисловості». З цієї логіки виходить, що здобувачі освіти, які обирають інший мейджор, фактично, не отримують цю інформацію взагалі. Наведені освітні компоненти у мейджорі «Особливості організації виробництва продуктів харчування у закладах ресторанного господарства» 2. Викликають сумніви формування ПРН 9 «Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти», який відповідно до освітньої програми формується ОК 6 «Основи академічного письма» та ОК24 «Організація НАССР на підприємствах харчової промисловості», в яких тематичних розділів. Присвячених методології розробки нормативних документів на харчову продукцію не виявлено. Разом із цим дисципліна «Стандартизація, метрологія та сертифікація» введена у варіативний блок. Аналогічна ВК «Нормативно-технічна документація ресторанного господарства» у мейджорі «Особливості організації виробництва продуктів харчування у закладах ресторанного господарства» не повною мірою здатне забезпечити формування ПРН 9 3. Нормативний ОК 20 «Проектування підприємств харчової промисловості з основами САПР» викладається у 5 семестрі. Разом із цим, більшість ОК, які дають уявлення про функціонування технологій харчової продукції (нормативна складова) викладаються у 5-8 семестрах. З огляду на це, ЕГ рекомендує розглянути питання перенесення ОК 20 на старші семестри. Особливо з огляду на те, що передбачена структура кваліфікаційної роботи лежить в площині виключно проектування підприємств харчової індустрії на підставі заданих параметрів. 4. Нормативний ОК 3, зазначений як компонент, що забезпечує формування ЗК 13. Разом із тим, зміст дисципліни в своїй більшості лежить в площині загальної історії України. ЕГ рекомендує переглянути зміст даного ОК з точки зору вивчення прав та свобод людини та громадянина України. Низка аналогічних питань виникають і в ОП 2019 та 2020 року, які залучені до справи.

### **3. Зміст освітньої програми відповідає предметній області визначеній для неї спеціальності (спеціальностям, якщо освітня програма є міждисциплінарною).**

Зміст освітньої програми відповідає предметній області визначеній для неї спеціальності. Освітня програма містить блок дисциплін, які забезпечують формування базових знань з функціонування технологій виробництва харчової продукції. ОК 15, 17, 19, 22, 26 присвячені функціонуванню та реалізації різних галузевих технологій харчової продукції. Виділені мейджори дозволяють заглибитися в окремі технології харчової продукції в умовах підприємств харчової промисловості чи закладів ресторанного господарства. ОК 12, 13, 16, 18, 20, 21, 24 полягають у вивченні тих чи інших процесів та механізмів управління технологічними потоками, реалізації технологій та їх удосконалення, функціонування виробничої інфраструктури підприємства тощо. ОК 23, 25 забезпечують формування програмних результатів в області управління підприємством. Недоліки, що пов'язані з окремими технологіями харчової індустрії, докладно викладені у під критерії 2.2

### **4. Структура освітньої програми передбачає можливість для формування індивідуальної освітньої траєкторії, зокрема через індивідуальний вибір здобувачами вищої освіти навчальних дисциплін у обов'язку, передбаченому законодавством.**

Структура ОП передбачає формування індивідуальної освітньої траєкторії, зокрема через вибір здобувачами ОК в обов'язку 60 кредитів. Це відповідає вимогам статті 62 пункту 15 Закону України «Про вищу освіту» та СВО спеціальності. Процедури формування індивідуальної освітньої траєкторії регулюються положенням «Про індивідуальну освітню траєкторію здобувачів вищої освіти НУ «ЧП»» та положенням «Про академічну мобільність учасників освітнього процесу НУ «ЧП» <https://stu.cn.ua/normatyvna-baza/normatyvne-zabezpechennya-osvitnogo-procesu/>, яким передбачено вивчення певних ОК під час участі здобувачів освіти у програмах академічної мобільності та визнання їх результатів вивчення. Силабуси дисциплін, які входять до вибіркової частини ОП розміщені на сайті дистанційного навчання <https://eln.stu.cn.ua/>, та на сайті кафедри харчових технологій. [http://ht.stu.cn.ua/index.php?option=com\\_content&view=article&id=88&Itemid=94](http://ht.stu.cn.ua/index.php?option=com_content&view=article&id=88&Itemid=94). Також наведена інформація у загальному університетському каталозі, який розміщено на сайті <https://stu.cn.ua/wp-content/stu-media/osvitnij-proces/dovidnyk-vd.pdf> Силабуси дисциплін є достатньо змістовними для орієнтації здобувача освіти та його інформування. Зі слів здобувачів освіти, вони дійсно мають можливість вільного вибору ОК та цілком задоволені наданими можливостями формування індивідуальної освітньої траєкторії. Серед дисциплін вільного вибору студентів в ОП 2022 року виділено 3 кредити на дисципліни соціо-гуманітарного спрямування та 3 кредити на дисципліни, які формують підприємницькі навички. 6 кредитів (одна дисципліна) по вибору передбачена серед ОК, які спрямовані на вивчення аспектів безпечності харчової сировини та продукції Більшість ОК вільного вибору (48 кредитів) спрямовано на удосконалення спеціальних (фахових) компетентностей та відповідних ПРН. На вибір здобувачів запропоновано 2 мейджори у вигляді пакетів дисциплін, які вводяться з другого курсу. Практика мейджорів була введена у 2022 році та не була ще апробована в університеті. ЕГ вважає за доцільне відзначити низку недоліків: 1. Мейджори є закритими кейсами, реалізація яких починається з 2 курсу та не передбачають вибір дисциплін в його середині. 2. Мейджори містять низку ОК, які формують ПРН та мають відноситися до нормативних дисциплін (докладно у підкритерії 2.2). 3. Алгоритм ускладнює можливість зміни мейджора в процесі вивчення. Дисципліни у них не є тотожними та мають свої особливі передумови вивчення. Виходячи з цього, перехід з одного на другий мейджор на 5-7 семестрі курсу буде потребувати обов'язкового опанування дисциплінами 3-4, які є унікальними для кожного мейджора. 4. На першому курсі відсутні дисципліни, які б дозволили орієнтуватися здобувачу у харчовій індустрії та зробити вибір мейджора та власної траєкторії свідомо. ЕГ рекомендує переглянути перелік і зміст ОК мейджорів. Забезпечити формування у повної базової технологічної підготовки. В межах мейджорів заглибитися в окремі технології вже на старших семестрах.

## **5. Освітня програма та навчальний план передбачають практичну підготовку здобувачів вищої освіти, яка дозволяє здобути компетентності, необхідні для подальшої професійної діяльності.**

Згідно представленого навчального плану освітньою програмою передбачено 12,0 кредитів практичної підготовки у вигляді ознайомчої (3 кредити), технологічної (6 кредитів), переддипломної (3 кредити) практик. Програми практичної підготовки наведені у справі самоаналізу. Стандартом вищої освіти унормовано не менше 4 кредитів навчальної та виробничої практики. Отже встановлений обсяг практичної підготовки та її зміст відповідає вимогам стандарту вищої освіти. Університетом укладено договори про співробітництво та організацію практичної підготовки із низкою підприємств харчової промисловості: ТОВ «АРТЕМ» (м. Чернігів), ФОП Зелко В.А. (м. Чернігів), ТОВ «ВІСТ ЛАЙН» (м. Чернігів), ТОВ «Поліський хліб» (м. Чернігів) та іншими. Відповідні документи залучені до справи. У спілкуванні зі здобувачами освіти підтверджено факт проходження практичної підготовки на профільних підприємствах харчової промисловості регіону. Практична складова достатньо представлена і під час викладання дисциплін. Враховуючи особливості дистанційної реалізації освітнього процесу більшість лабораторних робіт, зокрема по ключовим фаховим дисциплінам, проводяться у демонстраційному режимі. Експертна група рекомендує у дистанційних умовах запровадити відпрацювання тих чи інших практичних аспектів за можливості шляхом виконання завдань у домашніх умовах із представленням фото-відео звітності отриманих результатів. Це дозволить більш якісно опанувати вкрай важливі практичні навички під час вивчення фахових дисциплін. Крім того, поглиблення практичної складової може бути реалізовано шляхом проведення додаткових тренінгів, майстер-класів, залучення здобувачів освіти до додаткового стажування на підприємствах галузі. Рекомендується також активізувати роботу із залучення здобувачів освіти до проходження стажувань та практичної підготовки на закордонних провідних підприємствах галузі (за умови забезпечення можливості перетину здобувачами освіти кордону держави у військовий час).

## **6. Освітня програма передбачає набуття здобувачами вищої освіти соціальних навичок (soft skills), що відповідають заявленим цілям.**

В цілому за освітньою програмою формування соціальних навичок є достатнім та відповідає поставленим цілям. Освітньою програмою передбачено достатньо широкий спектр нормативних компонентів (ОК 1, 3-7.), які забезпечують формування соціальних навичок (soft skills), які відповідають змісту освітньої програми, заявленим цілям, загальним компетентностям та пов'язаним із ними програмними результатами навчання. Варіативна частина ОП 2022 року передбачає лише 3 кредити, які виділяються у другому семестрі на блок дисциплін, які формують певні соціальні навички. В ОП 2019 року серед дисциплін вільного вибору соціо-гуманітарні ОК фактично відсутні. Варто зазначити, що окремі елементи формування soft skills присутні також у дисциплінах фахового спрямування. Навички командної роботи певним чином формуються під час виконання групових завдань на практичних та лабораторних роботах під час вивчення дисциплін, виконання інших групових завдань. Виходячи з наведеного, експертна група рекомендує у блоці вибіркового вибору дисциплін збільшити кількість кредитів, які виділяються на ОК, спрямовані на формування soft skills, передбачивши їх, зокрема, на 2-4 курсах.

## **7. Зміст освітньої програми ураховує вимоги відповідного професійного стандарту (за наявності).**

Професійний стандарт відсутній

## **8. Обсяг освітньої програми та окремих освітніх компонентів (у кредитах Європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи) реалістично відбиває фактичне навантаження здобувачів, є відповідним для досягнення цілей та програмних результатів навчання.**

Обсяг освітньої програми та окремих її освітніх компонентів у кредитах ECTS реалістично відповідає реальному навантаженню здобувачів та в цілому забезпечує досягнення цілей та формування програмних результатів навчання із відповідними недоліками, які докладно описані у підкритерії 2.2 відповідно до освітньої програми «Харчові технології та інженерія». Змістом освітньої програми передбачено рівномірний розподіл навантаження за семестрами. Відповідно до змісту ОПП передбачено теоретичне навчання протягом восьми семестрів (по 30 кредитів). Передбачено проходження у 2, 6 та 8 семестрах практичної підготовки із загальним обсягом 12 кредитів. У 8 семестрі передбачено виконання кваліфікаційної роботи із загальним обсягом 6 кредитів. Відповідно до пункту 5.2.9. положення «Про організацію освітнього процесу» <https://stu.cn.ua/wp-content/stu-media/normobaza/normdoc/norm-osvitproces/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnogo-proczesu.pdf> для здобувачів освіти очної форми навчання передбачено виділення близько 1/3 аудиторного навантаження відносно загальної кількості годин на дисципліну. Аналіз навчального плану доводить, що ця вимога виконується. Відповідно до змісту навчального плану тижневе аудиторне навантаження складає до 30 годин, що відповідає навантаженню для здобувачів СВО бакалавр. Здобувачі освіти констатували відсутність складнощів, пов'язаних із дефіцитом аудиторного навантаження або навпаки – надмірним навантаженням.



## **9. У разі здійснення підготовки здобувачів вищої освіти за дуальною формою освіти структура освітньої програми та навчальний план узгоджені із завданнями та особливостями цієї форми здобуття освіти.**

Дуальна форма здобуття освіти за освітньо-професійною «Харчові технології та інженерія» у Національному університеті «Чернігівська політехніка» не здійснюється. В результаті зустрічей з керівництвом університету ректором Новомлинцем О.О зазначено, що це є одним з пріоритетних напрямів розвитку університету та цієї освітньої програми зокрема у майбутньому. Університет має досвід запровадження дуальної освіти за спеціальністю 133 «Галузеве машинобудування» та прагне поширити отриманий досвід на інші ОП та спеціальності. Нормативно організації навчання за дуальною формою регламентується розробленим положенням «Про порядок організації та проведення дуального навчання у Національному університеті «Чернігівська політехніка» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/03/p-dual.pdf>. Здобувачі освіти виявили невисоку обізнаність, але зацікавленість до такої форми навчання.

### **Загальний аналіз щодо Критерію 2:**

#### **Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 2.**

1. ОП має чітку структуру та враховує різнобічний розвиток здобувачів освіти та задоволення їх інтересів в сенсі формування індивідуальної освітньої траєкторії. 2. ОП передбачає системну практичну підготовку та формування практичних навичок. 3. Широкий спектр формування соціальних навичок у нормативній складовій ОП.

#### **Слабкі сторони, недоліки та рекомендації щодо удосконалення у контексті Критерію 2.**

1. Недоліки у формуванні низки ПРН та ФК. Низка освітніх компонентів, які мають забезпечити формування ПРН та ФК знаходяться у вибірковій складовій. Вибіркові мейджори побудовані таким чином, що за певного вибору здобувача формування програмних результатів навчання буде недостатнім. Рекомендовано переглянути номенклатуру та зміст нормативних та варіативних дисциплін з боку забезпечення повноцінного формування ПРН 5, 7, 8, 9, 13. та компетентностей ФК 1, 5, 7. Рекомендовано передбачити в нормативній складовій базове вивчення всіх груп технологій харчової продукції. Виправлення недоліку має відбутися у ОП 2023 року набору. Зміни у діючих ОП можна внести також за рахунок коригування змісту освітніх компонентів. 2. Вибіркова складова має недоліки з боку змісту та структури. Формування варіативної складової не є гнучкими з точки зору зміни траєкторії на старших курсах. ОК, які входять до складу мейджорів, мають програмні передумови вивчення на попередніх курсах, що ускладнює зміну мейджора при бажанні здобувача. Експертна група рекомендує переглянути наповнення мейджорів, передбачивши удосконалення здобутих ПРН та компетентностей незалежно від вибору здобувача освіти. Дана рекомендація має бути врахована при проектуванні ОП 2023 року. Коригування вибірових ОК 2022 року має відбутися протягом квітня-травня 2023 року.

#### **Рівень відповідності Критерію 2.**

Рівень Е

#### **Обґрунтування рівня відповідності Критерію 2.**

В цілому, враховуючи прописані зауваження, експертна група дійшла висновку, що за підкритеріями 2.1, 2.3, 2.5-2.9 освітня програма відповідає встановленим вимогам із непринциповими недоліками. Разом із цим за підкритеріями 2.2 та 2.4 представлена ОП має часткову відповідність, потребує значного опрацювання та перегляду. За підкритерієм 2.2 має факт недостатнього формування низки фахових компетентностей (ФК 1, 5, 7) та програмних результатів навчання (ПРН 5, 7, 13) нормативними освітніми компонентами. Частина ОК, які присвячені вивченню окремих технологій винесена в окремий мейджор і може бути не обраною здобувачами. Аналогічних дисциплін у другому мейджорі немає. Також формування ПРН 9 нормативними ОК є сумнівним. Виявлені недоліки за підкритерієм 2.4 зумовлені тим, що запропонований набір ОК та принцип формування варіативної складової робить систему її формування негнучкою. У мейджори включені дисципліни, які формують ПРН та ФК. Дані дисципліни не мають відповідних аналогів в іншому мейджорі. Отже формування ПРН залежить від вибору здобувача конкретного мейджора. Виявлені недоліки потребують істотних змін у структурі освітньої програми та наповненні освітніх компонентів. Виявлені недоліки можуть бути виправлені в ОП 2023 року. В ОП, які вже реалізується (2020-2022 р набору) частково недоліки можуть бути виправлені зокрема за рахунок коригування змісту окремих ОК. У найближчий час з огляду на виявлені недоліки за підкритеріями 2.2 та 2.4 експертна група дійшла висновку про відповідність ОП за даним критерієм оцінці Е.

### **Критерій 3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання:**

#### **1. Правила прийому на навчання за освітньою програмою є чіткими та зрозумілими, не містять дискримінаційних положень та оприлюднені на офіційному веб-сайті закладу вищої освіти.**

Правила прийому на навчання до Національного університету «Чернігівська політехніка» за освітньою програмою «Харчові технології та інженерія» є чіткими, зрозумілими, прозорими та такими, що відповідають чинним вимогам. За своїм змістом вони не містять непрозорих чи дискримінаційних положень та встановлюють об'єктивні правила конкурсного відбору на зазначену освітню програму. Правила прийому до НУ «ЧП» із відповідною інформацією про вступ на зазначену освітню програму розташовані на офіційному веб-сайті університету за посиланням <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2022/08/pravyly-priyomu-nuchp-2022-2.1.pdf> Крім того на сайті НУ «ЧП» розміщений інший інструктивний матеріал щодо вступу до університету, зокрема на освітню програму: 1. Інфографіка вступу <https://stu.cn.ua/vstup-do-universytetu/infografika-vstupu/> 2. Орієнтовна структура мотиваційного листа <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2022/05/oriyentovna-struktura-motyvacijnogo-lysta-na-sajt.pdf> 3. Допоміжна інформація «До відома вступників» <https://stu.cn.ua/vstup-do-universytetu/do-vidoma-vstupnykiv/> 4. Перелік документів, які необхідно подати <https://stu.cn.ua/vstup-do-universytetu/spysok-dokumentiv/> 5. Програма фахового вступного випробування для вступників на базі диплома молодшого спеціаліста/молодшого бакалавра <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2022/06/181-harchovi-tehnologiyi-tehnikum-2022.pdf> 6. Інформація про підготовчі курси <https://stu.cn.ua/vstup-do-universytetu/pidgotovchi-kursy/> 7. контакти, за якими можна отримати консультацію щодо вступної кампанії <https://stu.cn.ua/vstup-do-universytetu/> Матеріали є доступними та зрозумілими. Зі слів здобувачів освіти, вони не стикалися із дискримінаційними ситуаціями під час вступної кампанії. Вони довели інформацію про постійну системну підтримку та інформування здобувачів про всі етапи та особливості протікання вступної кампанії на СВО бакалавр за освітньою програмою «Харчові технології та інженерія». Зауваження до вступної кампанії з боку здобувачів освіти відсутні. Разом із цим під час зустрічі у фокус-групах виявлено слабку обізнаність з траєкторією вступу здобувачів освіти заочної форми навчання, які вступали на базі диплома молодшого спеціаліста (молодшого бакалавра). Зокрема в частині процедури складання фахового вступного випробування під вступної кампанії 2021 року.

#### **2. Правила прийому на навчання за освітньою програмою враховують особливості самої освітньої програми.**

Правила прийому на навчання за освітньою програмою враховують особливості освітньої програми «Харчові технології та інженерія». В першу чергу це реалізовано через програму фахового вступного випробування для здобувачів, які вступають на базі диплома молодшого спеціаліста (молодшого бакалавра). <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2022/06/181-harchovi-tehnologiyi-tehnikum-2022.pdf> Вступ на базі повної загальної середньої освіти відбувався за результатами широкого конкурсу результатів складання НМТ (ЗНО). Програма фахового вступного випробування охоплює коло питань, які присвячені змісту питань (технології виготовлення харчової продукції), організаційні питання, порядок проведення фахового вступного випробування, критерії оцінювання та перелік рекомендованої літератури для підготовки. Білет включає в себе тестові завдання та три теоретичні питання, що в цілому дозволяє об'єктивно оцінити рівень фахової підготовки абітурієнта.

#### **3. Визначені чіткі та зрозумілі правила визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти, зокрема під час академічної мобільності, що відповідають Конвенції про визнання кваліфікацій з вищої освіти в Європейському регіоні (Лісабон, 1997 р.), є доступними для всіх учасників освітнього процесу та послідовно дотримуються під час реалізації освітньої програми.**

Правила визнання результатів навчання, отриманих в інших закладах освіти, зокрема під час академічної мобільності, у Національному університеті «Чернігівська політехніка» врегульовано «Порядком визначення академічної різниці та визнання результатів попереднього навчання в Національному університеті «Чернігівська політехніка»». <https://stu.cn.ua/wp-content/stu-media/normobaza/normdoc/norm-osvitproces/poryadok-vyznachennya-akademichnoi-riznyczy-ta-vyznannya-rezultativ-poperednogo-navchannya.pdf> Порядком встановлено чіткі механізми та критерії визнання результатів навчання, які здобуті у інших закладах освіти. Окремі аспекти процедури врегульовано положенням про організацію освітнього процесу <https://stu.cn.ua/wp-content/stu-media/normobaza/normdoc/norm-osvitproces/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnogo-procesu.pdf> та положенням про академічну мобільність учасників освітнього процесу <https://stu.cn.ua/wp-content/stu-media/normobaza/normdoc/norm-osvitproces/polozhennya-pro-akademichnu-mobilnist-uchasnykiv-osvitnogo-procesu.pdf> В результаті зустрічей із фокус-групами в межах акредитаційної експертизи випадків реалізації прав на академічну мобільність та визнання результатів навчання у інших закладах освіти в межах освітньої програми «Харчові технології та інженерія» не виявлено.

#### **4. Визначені чіткі та зрозумілі правила визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, які є доступними для всіх учасників освітнього процесу та послідовно дотримуються під час реалізації освітньої програми.**

Правила визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті регулюється «Порядком визначення академічної різниці та визнання результатів попереднього навчання в Національному університеті «Чернігівська політехніка»». <https://stu.cn.ua/wp-content/stu-media/normobaza/normdoc/norm-osvitproces/poryadok-vyznachennya-akademichnoi-riznyci-ta-vyznannya-rezultatив-poperednogo-navchannya.pdf> Розділ 3 цього порядку визначено, як «3 Порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті та/або інформальній освіті». Процедура є чіткою та зрозумілою. В результаті зустрічей із фокус-групами в межах акредитаційної експертизи випадків реалізації прав на визнання результатів навчання, здобутих у неформальній освіті в межах освітньої програми не виявлено. Разом із цим здобувачі освіти проінформовані про свої права та доступність таких академічних можливостей.

### **Загальний аналіз щодо Критерію 3:**

#### **Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 3.**

1. Чіткість, прозорість та зрозумілість правил прийому. Наявність великої кількості додаткових інформативних матеріалів щодо процедур вступної кампанії. 2. Розроблені та унормовані процедури визнання результатів навчання, які отримані під час академічної мобільності в інших закладах освіти та у неформальній освіті.

#### **Слабкі сторони, недоліки та рекомендації щодо удосконалення у контексті Критерію 3.**

1. Серед слабких сторін за даним критерієм варто відзначити слабку обізнаність здобувачів освіти заочної форми навчання, які вступали на базі диплома молодшого спеціаліста (молодшого бакалавра) з траєкторією процедури вступу. Рекомендується більше уваги приділяти консультативній роботі щодо процедур вступу з абітурієнтами, які вступають на базі диплома молодшого спеціаліста на заочну форму навчання. 2. Серед слабких сторін можна відзначити невикористання широких можливостей зовнішніх дистанційних освітніх платформ особливо з урахуванням дистанційних умов реалізації освітнього процесу, який встановлено на даний момент в університеті. Експертна група рекомендує університету популяризувати та поширити практики використання відомих дистанційних освітніх платформ (Prometheus, Coursera, TED) та інших віртуальних освітніх ресурсів для удосконалення компетентностей здобувачами освіти. Це може бути особливо актуально в умовах дистанційного освітнього процесу.

#### **Рівень відповідності Критерію 3.**

Рівень В

#### **Обґрунтування рівня відповідності Критерію 3.**

Наявні процедури вступу та визнання результатів навчання у Національному університеті «Чернігівська політехніка» в цілому є зрозумілими, прозорими та такими, що відповідають встановленим вимогам. Встановлені недоліки не є значущими та лежать в площині рекомендацій для покращення роботи наявних процедур.

#### **Критерій 4. Навчання і викладання за освітньою програмою:**

**1. Форми та методи навчання і викладання сприяють досягненню заявлених у освітній програмі цілей та програмних результатів навчання, відповідають вимогам студентоцентрованого підходу та принципам академічної свободи.**

Форми та методи навчання і викладання на ОПП «Харчові технології та інженерія» в НУ «Чернігівська політехніка» описані в «Положенні про організацію освітнього процесу в НУ «Чернігівська політехніка» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/07/polozhennya-pro-organizacziyu-osvithogo-procesu.pdf>, робочих програмах освітніх компонент, силабусах, що на належному рівні сприяють досягненню програмних результатів навчання, розвитку фахових компетентностей та комунікативних здібностей, заявлених в ОПП. Навчальний процес побудований шляхом поєднання лекцій, лабораторних, практичних, семінарських та індивідуальних занять. Використовуються традиційні та інноваційні методи навчання: інтерактивні; комп'ютерні і мультимедійні. В період пандемії COVID-19 та в умовах воєнного часу, відповідно до наказу ректора [https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2022/09/nakaz-organizacziya-op-z-03\\_10\\_2022.pdf](https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2022/09/nakaz-organizacziya-op-z-03_10_2022.pdf) навчальний процес та підсумковий контроль знань здобувачів здійснюється у дистанційному форматі з використанням технологій дистанційного навчання Moodle <https://eln.stu.cn.ua/login/index.php>, ZOOM, Microsoft Teams, Viber, Telegram та ін. Зі звіту самооцінювання та за результатами опитування у фокус-групах, ЕГ вдалося з'ясувати, що здобувачі вищої освіти ОПП «Харчові технології

та інженерія» в цілому задоволені процесом навчання. Студентонцентований підхід під час викладання освітніх компонент здійснюється шляхом вибору елективних компонент відповідно до «Положення про індивідуальну освітню траєкторію здобувачів вищої освіти НУ «Чернігівська політехніка» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/06/polozhennya-pro-individualnu-osvitnyu-trayektoriyu.pdf>, а тематик курсових проектів та кваліфікаційних робіт відповідно до власних вподобань. Рівень задоволеності здобувачів методами навчання визначають під час проведення опитувань <https://eln.stu.cn.ua/login/index.php> та шляхом тісної комунікації з куратором академічних груп, гарантом, завідувачем кафедри, директором Навчально-наукового інституту.

## **2. Усім учасникам освітнього процесу своєчасно надається доступна і зрозуміла інформація щодо цілей, змісту та програмних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання у межах окремих освітніх компонентів (у формі силабуса або в інший подібний спосіб).**

Під час проведення акредитаційної експертизи, ЕГ пересвідчилася, що інформація щодо цілей, змісту, програмних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання у межах окремих освітніх компонент є зрозумілою усім учасникам освітнього. Дана інформація на належному рівні відображена в робочих програмах та силабусах освітніх компонент, що входять до ОПП, з якими можна ознайомитися, у вільному доступі, на сайті кафедри харчових технологій <https://ht.stu.cn.ua/>, платформі дистанційного навчання MOODLE (<https://eln.stu.cn.ua/>) або електронному архіві IRChNUT (<http://ir.stu.cn.ua/>) та унормована відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу в НУ «Чернігівська політехніка» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/07/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnogo-proczesu.pdf>. Під час інтерв'ювання зі здобувачами, які навчаються на ОПП, вони підтвердили, що на першому занятті лектор знайомить їх з цілями, змістом та програмними результатами, порядком та критеріями оцінювання відповідної освітньої компоненти. Крім того викладач, розміщує цю інформацію на платформі MOODLE (<https://eln.stu.cn.ua/>), що дає можливість здобувачам, в будь-який час, мати доступ до навчально-методичних матеріалів та стану своєї успішності. Здобувач також може звернутися за індивідуальною консультацією до викладача шляхом віртуальної комунікації або ж безпосередньої комунікації на відповідній кафедрі. Під час бесіди зі здобувачами ОПП «Харчові технології та інженерія» ЕГ з'ясувала, що всі вони добре ознайомлені з формами контрольних заходів та критеріями їх оцінювання.

## **3. Заклад вищої освіти забезпечує поєднання навчання і досліджень під час реалізації освітньої програми відповідно до рівня вищої освіти, спеціальності та цілей освітньої програми.**

Здобувачі беруть участь у роботі наукового гуртка кафедри харчових технологій «Хто як не ти?» <https://stu.cn.ua/nauka-ta-innovatcii/naukovi-gurtky/>, олімпіадах та конференціях. В університеті успішно функціонує Наукове товариство здобувачів вищої освіти і молодих учених (НТСА) <https://stu.cn.ua/nauka-ta-innovatcii/naukovadiyarnist-studentiv-ta-molodyh-vchenyh/naukove-tovarystvo-zdobuvachiv-vyshhoi-osvity-i-molodyh-vchenyh/>. НПП, що викладають профільні дисципліни на ОПП «Харчові технології та інженерія» активно долучають здобувачів до проведення спільних наукових досліджень: «Розробка вдосконалених технологій інноваційних харчових продуктів (хліба, хлібобулочних виробів, молочних продуктів, збагачених рослинними інгредієнтами тощо)», «Розробка шляхів впровадження системи НАССР на харчових виробництвах», «Оцінка якості сировини, напівфабрикатів та готових харчових продуктів. ЕГ пересвідчилася у тісній співпраці НУ «Чернігівська політехніка» з провідними підприємствами харчової промисловості: ПрАТ «Куликівське молоко», ПрАТ «ІМКК», ТОВ «Нептун», «Продснаб Преміум», ПрАТ «АВ InBev Efes Ukraine». Укладено угоди про надання науково-консультативних послуг з ТОВ «Поліський хліб» (від 08.10.2020 р.) та ТОВ «Нептун» (від 08.10.2019 р.). ОПП забезпечує поєднання навчання та досліджень відповідно до особливостей галузей харчової промисловості. Однак, тематики курсових проектів та кваліфікаційних робіт пов'язані лише з проектуванням підприємств галузі і не містять наукових досліджень. ЕГ рекомендує, в подальшій перспективі, включати до курсових проектів та кваліфікаційних робіт наукову складову; проводити дослідження в напрямку ресторанного господарства та поліпшити МТБ для проведення наукових досліджень відповідно до мейджору «Особливості організації продуктів харчування у закладах ресторанного господарства».

## **4. Педагогічні, науково-педагогічні, наукові працівники (далі – викладачі) оновлюють зміст освіти на основі наукових досягнень і сучасних практик у відповідній галузі.**

У НУ «Чернігівська політехніка» оновлення навчально-методичних матеріалів освітніх компонент регламентується «Положенням про організацію освітнього процесу в НУ «Чернігівська політехніка» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/07/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnogo-proczesu.pdf> та «Положенням про внутрішню систему забезпечення якості вищої освіти в НУ «Чернігівська політехніка» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/04/p-yakist-vnutrsist.pdf>. НПП оновлюють навчально-методичні матеріали на основі власних наукових досягнень та міжнародно визнаних досягнень як самостійно так і у тісній співпраці зі стейкхолдерами. За інформацією, відображеною у звіті самооцінювання ОК підлягають щорічному оновленню з використанням бібліотечних та Internet-ресурсів, а також за участі у міжнародних та всеукраїнських наукових конференціях. Зокрема, під час оновлення змісту навчальних компонент – «Технологія води і водопідготовки харчових виробництв», «Харчова хімія», «Проектування підприємств харчової промисловості з основами САПР», «Технологія молока, та молочних продуктів», «Технологія бродильних виробництв» були враховані наукові дослідження

співробітників кафедри та здобувачів. Під час інтерв'ювання з керівниками відповідних структурних підрозділів було зазначено про обов'язкову процедуру перегляду і затвердження навчальних планів ОП періодичністю 1 раз на рік. Інформація про зміни в навчальних планах та Оп оприлюднюється на сайті ЗВО [https://op.stu.cn.ua/view/total\\_view.php](https://op.stu.cn.ua/view/total_view.php). Оновлення змісту освітніх компонент ОПП «Харчові технології та інженерія» має місце і в на засіданнях робочих груп Протокол № 4 від 07.12. 2021 р, Протокол №5 від 13.01.2022 р. Рекомендації зовнішніх стейкхолдерів враховуються, проте під час бесіди у фокус групі експертна група дійшла до висновку, що не всі представники підприємств-партнерів підтвердили факт своєї участі у оновленні змісту ОПП, ОК та навчальних планів.

## **5. Навчання, викладання та наукові дослідження пов'язані з інтернаціоналізацією діяльності закладу вищої освіти.**

Інтернаціоналізація діяльності ЗВО за ОПП «Харчові технології та інженерія» здійснюється відповідно до «Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу Національного університету «Чернігівська політехніка» <https://stu.cn.ua/wp-content/stu-media/normobaza/normdoc/norm-osvitproces/polozhennya-pro-akademichnu-mobilnist-uchasnykiv-osvitnogo-proczesu.pdf>. Доступ до результатів Міжнародних наукових досліджень забезпечується підключенням бібліотеки до баз даних Scopus, Web of Science, Dimensions, ResearchBib та ін.. [http://library2.stu.cn.ua/na\\_dopomogu\\_naukovcu/naukometriczni\\_bazi\\_danih/](http://library2.stu.cn.ua/na_dopomogu_naukovcu/naukometriczni_bazi_danih/) Зі звіту самооцінювання та в результаті бесіди у фокус групах експертній групі вдалося з'ясувати, що НПП працівники долучалися до участі у міжнародних конференціях. Зокрема, завідувач кафедри харчових технологій, доцент Хребтань О.Б. та доценти кафедри Замай Ж.В. та Гуменюк О.Л. опублікували результати своїх наукових досліджень у монографії «Innovative approaches to ensuring the quality of education, scientific research and technological processes» of University of Technology, Katowice [http://eprints.mdpu.org.ua/id/eprint/11484/1/Prokhorova%20L\\_Hryshko%20S\\_Nepsha%20O.pdf](http://eprints.mdpu.org.ua/id/eprint/11484/1/Prokhorova%20L_Hryshko%20S_Nepsha%20O.pdf); доцент Замай Ж.В. апробувала свої наукові дослідження у The 14 th International scientific and practical conference «Actual problems of science and practice» (<https://bit.ly/3Xx4KyR>); The 5th International scientific and practical conference. Science and education: problems, prospects and innovations <https://isg-konf.com/wp-content/uploads/2020/04/XIV-Conference-27-28-Stockholm-Sweden.pdf>; The 5th International scientific and practical conference. Science and education: problems, prospects and innovations <https://sci-conf.com.ua/wp-content/uploads/2021/02/SCIENCE-AND-EDUCATION-PROBLEMS-PROSPECTS-AND-INNOVATIONS-4-6.02.2021.pdf>; доцент Гуменюк О.Л. долучилася до участі в Міжнародній конференції The 6th International scientific and practical conference “World science: problems, prospects and innovations <https://sci-conf.com.ua/wp-content/uploads/2021/02/SCIENCE-AND-EDUCATION-PROBLEMS-PROSPECTS-AND-INNOVATIONS-4-6.02.2021.pdf>, та у II International scientific and practical Internet conference «Innovative development of hotel and restaurant industry and food production» <http://repository.vsau.org/getfile.php/28672.pdf>. Здобувач вищої освіти, що навчається на ОПП «Харчові технології» групи ХТ-171 Соседова К. отримала 1 місце на Міжнародному конкурсі студентських наукових робіт «Black Sea Science» <http://isc.ontu.edu.ua/>. Проте, на момент проведення акредитаційної експертизи практика мобільності як здобувачів вищої освіти так і науково-педагогічних працівників, залучених до викладання освітніх компонент на ОПП «Харчові технології та інженерія» відсутня.

### **Загальний аналіз щодо Критерію 4:**

#### **Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 4.**

Здобувачі задоволені якістю реалізації освітнього процесу та методами викладання на освітньо-професійній програмі «Харчові технології та інженерія». Під час навчання чітко дотримуються принципів студентоцентрованості, прозорості, академічної свободи. Інформація щодо порядку та критеріїв оцінювання викладена зрозуміло та прозоро у силабусах, робочих програмах, методичних вказівках. Здобувачам надано широкі можливості проходження практичної підготовки на провідних вітчизняних підприємствах харчової промисловості.

#### **Слабкі сторони, недоліки та рекомендації щодо удосконалення у контексті Критерію 4.**

Тематики курсових проектів та кваліфікаційних робіт пов'язані лише з проектуванням підприємстві галузі і не містять наукових досліджень. Потребує розширення МТБ для проведення лабораторних робіт та наукових досліджень в сфері технології продукції ресторанного господарства. Відсутня участь науково-педагогічних працівників та здобувачів у міжнародних проектах, програмах академічної мобільності, тощо. Недостатня розвинута співпраця з міжнародними установами відповідної спеціальності. Рекомендації: 1. Керівникам курсових та кваліфікаційних робіт доповнювати курсові проекти та кваліфікаційні роботи відповідними змістовними розділами, які будуть присвячені власним науковим дослідженням, інноваційним розробкам, тощо. 2. Гаранту ОПП та викладачам відповідних ОК, упродовж червня-жовтня 2023 року, залучити зовнішніх стейкхолдерів до процесів удосконалення матеріально-технічної бази кафедри та університету та розширити коло-партнерів у сфері ресторанного господарства. 3. Менеджменту ЗВО НУ «Чернігівська політехніка» та гаранту ОПП стимулювати НПП та здобувачів до активної участі у Міжнародних програмах та проектах.

## **Рівень відповідності Критерію 4.**

Рівень В

### **Обґрунтування рівня відповідності Критерію 4.**

ОП демонструє повний рівень відповідності за підкритеріями 4.1 (форми та методи навчання і викладання на ОПП сприяють досягненню ПРН, відповідають вимогам студентоцентрованого підходу та принципам академічної свободи та 4.2 (здобувачам своєчасно, в доступній формі та різними способами надається інформація щодо цілей, змісту, ПРН та критеріїв оцінювання ОК) та часткову відповідність за підкритеріями 4.3 (відсутність наукової складової у курсових проєктах та кваліфікаційній роботі; відсутність наукових досліджень у напрямку ресторанного господарства), 4.4 (посередня залученість роботодавців до оновлення змісту освітніх компонент та освітньо-професійної програми) та 4.5 (недостатня участь НПП та здобувачів у міжнародних програмах та проєктах), які можна усунути в процесі реалізації ОП. Виходячи з аналізу підтверджуючих фактів наданій інформації, питомої ваги окремих підкритеріїв в генеруванні підсумкової оцінки, встановлена достатня відповідність ОПП за критерієм 4 оцінці В.

## **Критерій 5. Контрольні заходи, оцінювання здобувачів вищої освіти та академічна доброчесність:**

**1. Форми контрольних заходів та критерії оцінювання здобувачів вищої освіти є чіткими, зрозумілими, дозволяють встановити досягнення здобувачем вищої освіти результатів навчання для окремого освітнього компоненту та/або освітньої програми в цілому, а також оприлюднюються заздалегідь.**

Формами контрольних заходів у межах навчальних дисциплін ОП є поточний, підсумковий (семестровий) контроль та підготовка кваліфікаційної роботи, що регламентуються «Положенням про організацію освітнього процесу в НУ«ЧП» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/07/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnogo-procesu.pdf>; «Положенням про поточне та підсумкове оцінювання знань здобувачів вищої освіти НУ «ЧП» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/04/polozhennya-pro-potochne-ta-pidsumkove-ocziuvannya-znan-zdobuvachiv-vyshhoi-osvity-1.pdf>; «Положенням про дистанційне навчання в Національному університеті «Чернігівська політехніка»; «Положенням про поточне та підсумкове оцінювання знань здобувачів вищої освіти НУ «ЧП» <https://stu.cn.ua/wp-content/stu-media/normobaza/normdoc/norm-osvitproces/polozhennya-pro-potochne-ta-pidsumkove-ocziuvannya-znan-zdobuvachiv-vo.pdf>; «Положенням про адаптаційний курс «Школа першокурсника» для здобувачів вищої освіти першого року навчання освітнього ступеню бакалавр в Національному університеті «Чернігівська політехніка» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/03/p-1kurs.pdf>. Форми контрольних заходів чітко і зрозуміло прописано в силабусах, робочих програмах освітніх компонент, з якими здобувачів знайомлять на перших заняттях. Дана інформація розміщена в особистих електронних кабінетах здобувачів та на платформі дистанційного навчання MOODLE, що було підтверджено під час ознайомлення з сайтом кафедри та наданим тимчасовим доступом до платформи MOODLE. Для максимально об'єктивного і об'єктивного оцінювання ПРН використовуються два види контролю: усний та письмовий. Контроль знань здійснюються через опитування, тестування (зокрема дистанційний контроль), виконання індивідуальних завдань, виступ із презентацією, тощо. Чіткість і зрозумілість форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання знань здобувачів простежуються і за ОК 27, ОК 28 та ОК2 9, що є компонентами ознайомчої, технологічної та переддипломної практик та відображено у програмах практик. Перед від'їздом на практику здобувачі мають програми практики, календарний план їх виконання і бальне оцінювання кожного етапу практичної підготовки. Кожен здобувач в індивідуальному кабінеті може переглянути здобуті бали. В індивідуальних кабінетах здобувачів наявні оцінки з дисциплін. На сайті університету розміщується графік освітнього процесу, в якому детально зазначені атестаційні тижні, розклад навчальних занять і проведення контрольних заходів <https://stu.cn.ua/osvitnij-proces/grafik-navchalnogo-procesu/>. Дана інформація доводиться до відома здобувачів не пізніше, ніж за місяць до початку екзамену та за тижень до початку залікового тижня. ЕГ переконалася в цьому під час спілкування зі здобувачами, НПП, ознайомившись зі сайтом кафедри та аналізуючи звіт самооцінювання.

**2. Форми атестації здобувачів вищої освіти відповідають вимогам стандарту вищої освіти (за наявності).**

Атестація здобувачів вищої освіти освітньо-професійної програми «Харчові технології та інженерія» зі спеціальності 181 «Харчові технології» передбачає публічний захист кваліфікаційної роботи, що відповідає вимогам Стандарту вищої освіти за цією спеціальністю та регулюється «Положенням про поточне та підсумкове оцінювання знань здобувачів вищої освіти Національного університету «Чернігівська політехніка» <https://stu.cn.ua/wp-content/stu-media/normobaza/normdoc/norm-osvitproces/polozhennya-pro-potochne-ta-pidsumkove-ocziuvannya-znan-zdobuvachiv-vo.pdf> На думку експертної групи обсяг кредитів, які виділяються на виконання кваліфікаційної роботи

є малим. Випускники не відзначили дефіцит часу на виконання кваліфікаційної роботи, проте такий обсяг кредитів за думкою експертної групи, для виконання якісної кваліфікаційної роботи за даною ОП, доцільно збільшити.

**3. Визначено чіткі і зрозумілі правила проведення контрольних заходів, що є доступними для усіх учасників освітнього процесу, забезпечують об'єктивність екзаменаторів, зокрема включають процедури запобігання та врегулювання конфлікту інтересів, визначають порядок оскарження результатів контрольних заходів і їх повторного проходження, та послідовно дотримуються під час реалізації освітньої програми.**

У звіті самооцінювання ОП наведено загальну процедуру та правила проведення контрольних заходів, що є доступними для всіх учасників освітнього процесу та регулюються Положенням про організацію освітнього процесу в НУ «ЧП» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/07/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnogo-proczesu.pdf>. Процедура проведення контрольних заходів регламентується «Положенням про поточне та підсумкове оцінювання знань» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/04/polozhennya-pro-potochne-ta-pidsumkove-ocziyuvannya-znan-zdobuvachiv-vyshhoi-osvity-1.pdf>, з яким можна ознайомитися на сайті університету. Порядок проведення екзаменів, заліків, захисту індивідуальних завдань, розрахункових робіт та курсових проектів описаний у робочих програмах відповідних ОК у розділі «Методи контролю» та знаходиться у вільному доступі на платформі дистанційного навчання ЗВО <https://eln.stu.cn.ua/login/index.php>. Під час інтерв'ювання у відповідних фокус-групах ЕГ з'ясувала, що здобувачі отримують інформацію на платформі дистанційного навчання MOODLE, сайті кафедри, по каналам Viber, Telegram та ін. Об'єктивність екзаменатора забезпечується наявністю на екзамені двох викладачів, один із яких – лектор. Такої вимоги дотримуються і в дистанційний період навчання, коли екзамен відбувається у формі Zoom-конференції. Проте, не всі опитані здобувачі це підтвердили, деякі з них зазначили на присутність лише одного викладача. За повідомленням гаранта та НПП, залучених до викладання на даній ОП, задля успішного складання екзаменів здобувачами, викладач заздалегідь оприлюднює на платформі дистанційного навчання перелік запитань із даної дисципліни, з яких потім комплектує екзаменаційні білети. Така процедура унеможлиблює виникненню конфліктних ситуацій та сприяє ефективній підготовці здобувачів до складання іспитів. У разі виникнення питань щодо об'єктивності екзаменаторів здобувач може звернутися з письмовою скаргою або подати апеляцію до керівництва кафедри чи ЗВО, залишити скаргу залишити на «гарячій лінії», в «скриньках довіри» та надіслати на електронну пошту [dovira\\_chntu@ukr.net](mailto:dovira_chntu@ukr.net). На ОП випадків конфліктів інтересів не було. Порядок повторного проходження контрольних заходів унормовано «Положенням про поточне та підсумкове оцінювання знань здобувачів вищої освіти НУ «ЧП» <https://stu.cn.ua/wp-content/stu-media/normobaza/normdoc/norm-osvitproces/polozhennya-pro-potochne-ta-pidsumkove-ocziyuvannya-znan-zdobuvachiv-vo.pdf>; «Положенням про порядок створення та організацію роботи екзаменаційних комісій для атестації здобувачів вищої освіти НУ «Чернігівська політехніка» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/04/polozhennya-pro-ek-1.pdf> в яких окреслено процедуру подання та розгляду апеляцій на результати проведення контрольних заходів. За інформацією поданою у звіті самооцінювання та за результатами опитування у відповідних фокус-групах, експертна група дійшла до висновку, що випадків повторного проходження контрольних заходів не виявлено.

**4. У закладі вищої освіти визначено чіткі та зрозумілі політика, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності, що послідовно дотримуються всіма учасниками освітнього процесу під час реалізації освітньої програми. Заклад вищої освіти популяризує академічну доброчесність (насамперед через імплементацію цієї політики у внутрішню культуру якості) та використовує відповідні технологічні рішення як інструменти протидії порушенням академічної доброчесності.**

У НУ «Чернігівська політехніка» створено низку нормативних документів, які визначають політику, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності: «Положення про організацію освітнього процесу» <https://stu.cn.ua/wp-content/stu-media/normobaza/normdoc/norm-osvitproces/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnogo-proczesu.pdf>; «Порядок проведення перевірки кваліфікаційних робіт та індивідуальних завдань здобувачів вищої освіти на плагіат» <https://stu.cn.ua/wp-content/stu-media/normobaza/normdoc/norm-osvitproces/poryadok-provedennya-perevirky-kval-robot-ta-individualnyh-zavdan-na-plagiat.pdf>; «Кодекс академічної доброчесності Національного університету «Чернігівська політехніка» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/06/kodeks-akademichnoyi-dobrochesnosti-pova-redakciya.pdf>; «Положення про комісію з питань академічної доброчесності Національного університету «Чернігівська політехніка» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/04/p-yakist-komis-1.pdf>; «Методичні рекомендації для закладів вищої освіти з підтримки принципів академічної доброчесності» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/05/akd-medod.pdf>. Зі звіту самооцінювання та під час опитування у фокус-групах ЕГ з'ясувала, що ЗВО в обов'язковому порядку здійснює перевірку на академічний плагіат кваліфікаційних робіт, курсових проектів та інших наукових праць як здобувачів так і НПП. Систематично організовуються різноманітні заходи щодо інформування здобувачів у даному питанні шляхом проведення занять із захисту прав інтелектуальної власності, участі у вебінарах «Академічна доброчесність», під час спілкування на кураторських годинах з наставниками академічних груп та НПП. Перевірка кваліфікаційних робіт на текстові збіги здійснюється за допомогою Інтернет-сервісів, зокрема Unicheck із використанням внутрішньої бази документів університету. Зі слів гаранта ОП та викладачів під час реалізації ОП фактів недотримання принципів академічної доброчесності серед здобувачів вищої освіти та науково-педагогічних працівників не встановлено. Проте, під час зустрічі з представниками здобувачів було з'ясовано, що не всі вони знайомі з безкоштовними інтернет-ресурсами перевірки оригінальності текстів та різноманітними формами академічної недоброчесності, наслідками недотримання принципів доброчесності.

## **Загальний аналіз щодо Критерію 5:**

### **Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 5.**

Форми контрольних заходів та критерії оцінювання здобувачів та академічної доброчесності є чіткими, зрозумілими, унормовані відповідними положеннями НУ «Чернігівська політехніка» та оприлюднюються заздалегідь. Форма атестації здобувачів за освітньо-професійною програмою «Харчові технології та інженерія» повністю відповідає вимогам стандарту вищої освіти. Результати опитування здобувачів свідчать про достатній рівень об'єктивності оцінювання викладачами результатів навчання здобувачів.

### **Слабкі сторони, недоліки та рекомендації щодо удосконалення у контексті Критерію 5.**

Несистематична присутність двох екзаменаторів під час проведення іспитів з ОК. Невисока обізнаність здобувачів освіти про можливість перевірки академічних текстів на оригінальність. Рекомендуємо: 1) НПП залученим до викладання ОК проводити оцінювання знань здобувачів за участю двох екзаменаторів. 2) З вересня 2023-2024 навчального року започаткувати серію вебінарів/тренінгів з академічної доброчесності із залученням фахівців бібліотеки, кураторів академічних груп, гаранта ОПП та проводити такі заходи щосеместрово. Активніше сприяти популяризації принципів академічної доброчесності серед здобувачів освіти вже на перших курсах. Інформувати здобувачів про доступні безкоштовні інтернет-ресурси перевірки текстів на оригінальність та можливі наслідки недотримання вимог академічної доброчесності. 3) Зміст кваліфікаційної роботи передбачає виконання виключно проекту підприємства харчової промисловості. Разом із цим кваліфікаційна робота має продемонструвати комплекс здобутих програмних результатів навчання В проекті відсутні розділи, які б передбачали огляд літератури у певних напрямках, прояв ПРН, спрямованих на розробку чи удосконалення технологій харчової продукції, процедур контролю якості та безпечності тощо. Експертна група рекомендує переглянути зміст кваліфікаційної роботи та передбачити збільшення кредитів на її виконання.

### **Рівень відповідності Критерію 5.**

Рівень В

### **Обґрунтування рівня відповідності Критерію 5.**

ОПП має повну відповідність за підкритеріями 5.1 і 5.2 та часткову відповідність за підкритеріями 5.3 (несистематична присутність двох екзаменаторів під час проведення іспитів з ОК) та 5.4 (недостатня обізнаність здобувачів з різноманітними формами академічної недоброчесності, з безкоштовними інтернет-ресурсами перевірки оригінальності текстів). Рекомендовано врахувати вищезазначені пропозиції. Виходячи з аналізу підтверджуючих фактів наданій інформації, питомаї ваги окремих підкритеріїв в генеруванні підсумкової оцінки ЕГ вважає, що ОПП відповідає рівню В за Критерієм 5.

## **Критерій 6. Людські ресурси:**

### **1. Академічна та/або професійна кваліфікація викладачів, задіяних до реалізації освітньої програми, забезпечує досягнення визначених відповідною програмою цілей та програмних результатів навчання.**

Згідно з даними, що наведено у таблиці «Зведена інформація про викладачів ОП» (відомість про самооцінювання НУ «ЧП»), відповідності викладачів освітнім компонентам, які вони викладають на ОП, експертна група дійшла до висновку, що всі НПП залучені до реалізації освітньої програми, мають достатній рівень професійної та академічної кваліфікації. З огляду на формальні ознаки НПП відповідають не менш як 4 підпунктам пункту 38 Ліцензійних умов; мають кваліфікацію відповідно до спеціальності згідно з дипломом про вищу освіту чи науковий ступінь, а також достатню кількість наукових публікацій, методичних розробок, долучаються до виконання бюджетних господарстві тематик ЗВО та кафедри, виконують наукові дослідження на замовлення підприємств харчової промисловості, беруть участь у міжнародних конференціях, що забезпечує досягнення цілей та ПРН ОП. Позитивним є те, до викладання ОК задіяні викладачі з відповідною професійною кваліфікацією та практичним досвідом роботи. Так, викладач кафедри харчових технологій Волкова Р.М. має багаторічний досвід професійної діяльності за фахом на підприємствах харчової промисловості. До викладання дисципліни «Технічна мікробіологія» залучена професіонал-практик Сероштан І.О. – кандидат ветеринарних наук, директор Чернігівської регіональної державної лабораторії ДСУ з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів. Під час інтерв'ювання здобувачі вищої освіти дали високу оцінку професійним якостям викладачів та рівню їх викладання. Проте, з



інформації поданої у звіті самооцінювання (таблиця 2 – Зведена інформація про викладачів ОП) та під час зустрічі з НПП обов'язкових та вибіркового ОК, було з'ясовано, що деякі з них не мають підвищення кваліфікації за спеціальністю та ОК, які викладають. Наведені публікації відповідають фаху, але не завжди повною мірою ОК, які викладають НПП. Експертна група рекомендує акцентувати увагу на проходженні підвищення кваліфікації за фахом та з огляду на ОК, які викладаються у профільних ЗВО, науково-дослідних установах, на підприємствах харчової промисловості, наприклад, на тих, які є зовнішніми стейкхолдерами. Серед НПП кафедри фахова активність з огляду на технології продукції закладів ресторанного господарства є невисокою, та потребує додаткової уваги. З огляду на це доцільним є також налагодження тісної співпраці із закладами ресторанного господарства та залучення до викладання на ОП, відповідно до мейджору “Особливості організації виробництва продуктів харчування на підприємствах харчової промисловості” фахівців з цієї галузі, наприклад, на погодинну оплату праці.

## **2. Процедури конкурсного добору викладачів є прозорими і дозволяють забезпечити необхідний рівень їхнього професіоналізму для успішної реалізації освітньої програми.**

Процедура проведення конкурсного добору викладачів здійснюється у відповідності до «Порядку проведення конкурсного відбору при заміщенні вакантних посад НПП у НУ “ЧП” <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/04/poryadok-provedennya-konkursnogo-vidboru-pry-zamishhenni-vakantnyh-posad-naukovo-pedagogichnyh-pracivnykiv.pdf>. Ключовою умовою є високий професіоналізм НПП який засвідчується виконанням не менше чотирьох видів та результатів п.30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності. Як повідомив начальник відділу кадрів Музика В.В., під час інтерв'ювання, кандидати на посаду надають до університету комплект документів, що засвідчують їх професіоналізм. Також під час добору враховуються результати рейтингового оцінювання викладачів за останні 3 роки <https://stu.cn.ua/yakist-osvity/rezultaty-oczinuvannya-naukovo-pedagogichnyh-pracivnykiv/>, професійний рівень позапланового відкритого навчального заняття (о наказу № 9 від 27.01.2020 р.), та оцінка роботи науково-педагогічних працівників здобувачами вищої освіти проведена шляхом анкетування <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2023/01/opytuvannya-4j-2022.pdf>. Оголошення про вакантні посади публікуються на сайті університету та в газеті Чернігівщина. Під час зустрічі з адміністративним персоналом та НПП ОП “Харчові технології та інженерія”, ЕГ переконалася, що процедура конкурсного відбору є прозорою і дозволяє об'єктивно оцінити рівень їхнього професіоналізму та кваліфікації. Процедура є чіткою, відкритою та знаходиться у вільному доступі на сторінці ЗВО.

## **3. Заклад вищої освіти залучає роботодавців до організації та реалізації освітнього процесу.**

Залучення роботодавців до освітнього процесу передбачено Стратегією розвитку НУ «Чернігівська політехніка» на 2021-2027 роки <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/03/strategia-roz.pdf> З інформації поданої у звіті самооцінювання та під час опитування у фокус-групах експертній групі вдалося з'ясувати, що кафедра харчових технологій залучає роботодавців у сфері харчових технологій до освітнього процесу за заявлено ОП (ПрАТ «Куликівське молоко», ПрАТ «ІМКК», ТОВ «Нептун», ТОВ "Продснаб Преміум, ПРАТ «AB InBev Efes Ukraine», ТОВ «Українсько-словенське підприємство» хлібопекарський комплекс «Кулиничівський», ВАТ ВО «Конті»; включення роботодавців до обговорення змісту освітньої програми з поданням конкретних пропозицій щодо вдосконалення ОП. Зокрема, за рекомендацією роботодавців до обов'язкових компонент внесено ОК15 – Технологія води і водопідготовки харчових виробництв, ОК16 – Технічна мікробіологія, ОК17 – Технологія зберігання і переробки зерна, ОК20 – Проектування підприємств харчової промисловості з основами САПР, ОК23 – Планування діяльності підприємств харчової галузі, ОК24 – Організація НАССР на підприємствах харчової промисловості, ОК25 – Економіка підприємств харчової промисловості; надання баз практик (ТОВ «Поліський хліб», ПП «ЛЕВЕЛ АП», ТОВ «Нептун». У 2018–2019 рр. рецензії на кваліфікаційні роботи надавали фахівці із виробництва: завідувач відділом випічки ТОВ «Сільпо – Фуд»; Неруш Л.В., зав. виробництвом ПП «Приватна пекарня»; Повжик Т.М., начальник виробництва «ТОВ Чернігівський хлібокомбінат №2»; Тополь Л.П. начальник зміни кондитерського цеху «ТОВ Чернігівський хлібокомбінат №2. Головою державної екзменаційної комісії у 2019 – 2020 рр. була Ставілова Л.Ф. - інженер зі стандартизації та якості ТОВ «Торговий дім «Рига хліб». Активність стейкхолдерів полягає в їхній неабиякій зацікавленості у якості підготовки випускників за ОП. Здобувачі впродовж навчання мають можливість працювати на підприємствах галузі, зокрема на тих, які розміщені у даному регіоні. Аналіз сайтів Н У “Чернігівська політехніка”, інформації опитувань у фокус-групах показав, що університет систематично організовує проведення Ярмарок вакансій <https://robota-chntu.stu.cn.ua/category/vacancies/> із залученням провідних підприємств харчової промисловості. Науково-педагогічні працівники та здобувачі мають можливість відвідувати заходи, де мають прямий контакт із роботодавцями. Однак, на ОП «Харчові технології та інженерія» варто активніше розширювати коло роботодавців у сфері ресторанного господарства. Як повідомила гарант, наразі з ними проведені лише усні перемовини.

## **4. Заклад вищої освіти залучає до аудиторних занять професіоналів-практиків, експертів галузі, представників роботодавців.**

НУ «Чернігівська політехніка» активно залучає професіоналів-практиків та роботодавців до проведення аудиторних занять. З інформації, зазначеної у звіті самооцінювання та за повідомленнями гаранта, НПП, під час зустрічі у відповідних фокус групах експертна група переконалася у належному рівні участі професіоналів-практиків до

проведення занять. Зокрема, ОК «Технічна мікробіологія» викладає директор Чернігівської регіональної державної лабораторії Державної Служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів Сероштан І.О.; інженером-технологом, керівником групи НАССР Руцзяк А.А. було проведено гостьову лекцію з курсу «Управління якістю та безпечністю харчових продуктів» на тему «Організація НАССР на виробничому підприємстві харчової галузі на прикладі ТОВ «Продснаб Преміум м. Харків» [https://ht.stu.cn.ua/index.php?option=com\\_content&view=category&layout=blog&id=2&Itemid=2&limitstart=15](https://ht.stu.cn.ua/index.php?option=com_content&view=category&layout=blog&id=2&Itemid=2&limitstart=15); головою наглядової ради ПрАТ Куликівське молоко» Дідуром А.А. та зав. виробництвом Книр О.М. проведено лекцію з освітнього компоненту Технологія молока та молочних продуктів на тему «Організація виробництва молокопродуктів на ПрАТ Куликівське молоко» [https://ht.stu.cn.ua/index.php?option=com\\_content&view=category&layout=blog&id=2&Itemid=2](https://ht.stu.cn.ua/index.php?option=com_content&view=category&layout=blog&id=2&Itemid=2). У додаткових документах надано план читання лекцій та семінарів роботодавцями та провідними фахівцями галузі <https://stu.cn.ua/wp-content/stu-media/normobaza/normdoc/norm-osvitproces/polozhennya-pro-organizacziyu-ta-provedennya-gostovyh-lekcziy.pdf>. Здобувачами вищої освіти підтверджено факти проведення екскурсій і виїзних занять на підприємствах харчової промисловості, зацікавленість у таких заходах і високий рівень наданих їм практичних знань. Рекомендуємо більшою мірою висвітлювати події щодо співпраці з професіоналами – практиками, експертами галузі на сайті університету, кафедри та в соціальних мережах.

## **5. Заклад вищої освіти сприяє професійному розвитку викладачів через власні програми або у співпраці з іншими організаціями.**

НУ «Чернігівська політехніка» створює комфортні умови для професійного розвитку викладачів, основні засади якого унормовані «Положенням про підвищення кваліфікації та стажування педагогічних і науково-педагогічних працівників НУ «Чернігівська політехніка» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/04/p-pidv-kval.pdf>. Викладачі освітньої програми «Харчові технології та інженерія» мають можливість відвідувати різноманітні семінари, майстер-класи, он-лайн зустрічі зі створення кластерів, брати участь в різноманітних вебінарах з особливостей навчання здобувачів у змішаному форматі, дуальної форми навчання та ін. . В університеті діє «Програма підвищення рівня володіння англійською мовою» <https://stu.cn.ua/wp-content/stu-media/normobaza/normdoc/norm-osvitproces/programma-pidvyshhennya-rivnya-volodinnya-anglijskoju-movoyu-npp.pdf> . У відомостях самооцінювання зазначено, що міжнародний відділ постійно інформує науково-педагогічних працівників щодо пропозицій для участі в міжнародних програмах обмінів, стажувань, конкурсах, проектах; грантах в Україні та закордоном. Університет надає підтримку в реалізації науково-дослідних проєктів, забезпечує нематеріальне (нагороджує відомчими нагородами й організує подання до нагородження державними відзнаками) та матеріальне заохочення кращих співробітників тощо. До участі у професійному розвитку науково-педагогічних працівників долучаються і працівники психологічної служби, які періодично проводять психолого-педагогічні тренінги, семінари та ін.. У 2020 р. четверо викладачів кафедри підвищили кваліфікацію за програмами «Інноваційні технології навчання: методи та практика», «Наука та освіта в умовах інформаційного суспільства: проблеми та перспективи». У 2021 році троє НПП підвищили кваліфікацію за програмою «Наука та освіта в умовах інформаційного суспільства: проблеми та перспективи». Розвитку професійної майстерності сприяє також оновлення матеріальної бази, що дозволяє проводити дослідження на сучасному обладнанні (створення в 2021 р. нової експериментальної лабораторії харчових технологій 1-433). Проте, експертною групою відмічена низька активність проходження науково-педагогічними працівниками міжнародних стажувань, участі у міжнародних наукових проєктах та грантових пропозиціях.

## **6. Заклад вищої освіти стимулює розвиток викладацької майстерності.**

У НУ «Чернігівська політехніка» функціонує система рейтингу науково-педагогічних працівників, яка унормована «Положенням про щорічне оцінювання науково-педагогічних працівників і кафедр Національного університету «Чернігівська політехніка». Дане положення знаходиться у вільному доступі за покликанням <https://stu.cn.ua/wp-content/stu-media/normobaza/normdoc/kadrove-zabezpechennya-ta-vakansiyi/polozh-pro-shhorichne-ocziyuvannya-prp-ta-kafedr.pdf> . Відповідно до чинного положення всі НПП зобов'язані до 30 червня підготувати звіт про виконання індивідуального плану роботи (навчальна, методична, організаційна та наукова) за навчальний рік. Для забезпечення щорічного оцінювання науково-педагогічних працівників і кафедр університету використовується електронна система звітування. Результати щорічного оцінювання НПП і кафедр університету використовуються для морального та матеріального стимулювання досягнень у роботі. У ЗВО чинним є «Колективний договір трудового колективу та та адміністрації Національного університету «Чернігівська політехніка» на 2021-2025 роки» <https://stu.cn.ua/wp-content/stu-media/normobaza/normdoc/kol-dogovir.pdf> згідно з яким передбачено встановлення надбавок в розмірі до 50% посадового окладу, за використання в роботі іноземної мови до 10 % (одна мова) і до 25% (дві і більше). НПП за сумлінну працю надається щорічна грошова винагорода в розмірі до одного посадового окладу. З метою стимулювання підвищення якості викладання освітніх компонентів введено в дію «Положення про оцінювання якості проведення навчальних занять» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/06/polozhennya-pro-ocziyuvannya-yakosti-navchalnyh-zanyat.pdf>. НПП ознайомлені з даними нормативними документами, про що підтвердили під час інтерв'ювання. Викладачі особливо зазначили, що в університеті існує практика преміювання за публікації наукових праць у виданнях, що входять до науко метричних баз Scopus та WoS; за зростання на одиницю індексу Гірша; підготовку та подачу грантової заявки; патентування науково-технічних розробок та винаходів відповідно до «Положення про преміювання співробітників за результатами наукових досліджень у Національному університеті «Чернігівська політехніка» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/07/pro-premiyuvannya-za-naukovi-doslidzhennya.pdf>. Працівникам, які посіли перші місця рейтингу може виплачуватись одноразова премія у розмірі до 1-го посадового окладу. Так, у 2020 р. викладач Челябієва В.М. одержала премію за керівництво

здобувачем, який зайняв I місце у Міжнародному конкурсі студентських наукових робіт «Black Sea Science 2020» в номінації «Харчова наука і технології».

## **Загальний аналіз щодо Критерію 6:**

### **Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 6.**

Підтверджено в цілому відповідність кваліфікації та фахової активності науково-педагогічних кадрів, які залучені до викладання на ОП, діючим вимогам з огляду на освітні компоненти, які вони забезпечують. Процедури проведення конкурсного відбору при заміщенні вакантних посад професорсько-викладацького складу є чіткими, зрозумілими, прозорими. Відмічена достатня участь зовнішніх стейкхолдерів в організації освітнього процесу, зокрема участі у викладанні окремих ОК, проведенні гостьових лекцій, практичних занять в умовах виробництва та практичної підготовки здобувачів. В університеті сформована система матеріального стимулювання кращих викладачів згідно рейтингу за результатами діяльності.

### **Слабкі сторони, недоліки та рекомендації щодо удосконалення у контексті Критерію 6.**

Деякі з викладачів не мають підвищення кваліфікації відповідно до спеціальності та освітніх компонентів, які вони викладають. Низька активність проходження науково-педагогічними працівниками міжнародних стажувань, участі у міжнародних наукових проектах та грантових пропозиціях. Відсутня налагоджена співпраця з представниками сфери ресторанного господарства. Рекомендуємо: 1) Організувати підвищення кваліфікації НПП не лише за освітніми програмами, а і за фахом, в тому числі відповідно до освітніх компонентів, які викладаються. 2) Стимулювати НПП до проходження міжнародних стажувань, участі у міжнародних наукових проектах, грантах. 3) Налагодити в межах реалізації ОПП співпрацю зі стейкхолдерами у сфері ресторанного господарства.

### **Рівень відповідності Критерію 6.**

Рівень В

### **Обґрунтування рівня відповідності Критерію 6.**

Людські ресурси, задіяні в реалізації ОП, мають достатній академічний і професійний рівень. Незважаючи на недоліки за підкритеріями 6.1 (відсутність в деяких НПП підвищення кваліфікації відповідно до спеціальності; 6.3 (Відсутня співпраця з представниками ресторанного господарства) та 6.5 (низька активність проходження науково-педагогічними працівниками міжнародних стажувань, участі у міжнародних наукових проектах та грантах), які є такими, що можуть бути усунені найближчим часом. ЕГ вважає, що ОП за критерієм 6 відповідає рівню В.

## **Критерій 7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси:**

**1. Фінансові та матеріально-технічні ресурси (бібліотека, інша інфраструктура, обладнання тощо), а також навчально-методичне забезпечення освітньої програми забезпечують досягнення визначених освітньою програмою цілей та програмних результатів навчання.**

Слід зазначити, що після 24 лютого 2022 року на територію НУ «ЧП», досить серйозних руйнувань зазнали навчальні корпуси, два гуртожитки та спортивний комплекс, більш детально <https://www.facebook.com/cntimecn/videos/1270486223720998> Порівнюючи руйнування станом на березень 2022 і ступінь відновлення на момент проведення акредитаційної експертизи, слід відмітити швидкість реконструкції навчальних аудиторій, відновлення спорткомплексу тощо. Під час огляду матеріально-технічної бази ЕГ змогла переконатись у наявності лекційних аудиторій із мультимедійними проекторами та веб-камерами для забезпечення навчального процесу в онлайн-режимі, навчальних лабораторій для проведення навчальних занять, зокрема з технічної мікробіології, комп'ютерний клас із програмним забезпеченням AutoCad (Autodesk) та ArchiCad (Graphisoft) тощо. Гарант ОПП Гуменюк О.Л. повідомила, що у зв'язку із воєнним станом та нестабільною обстановкою в Чернігівській області частина обладнання, зокрема для забезпечення викладання освітніх компонентів напрямку ресторанного господарства, знаходяться компактно у складських приміщеннях ЗВО задля швидкої евакуації у разі потреби. У більшості приміщень кафедри проводяться ремонтні роботи, вже куплені нові меблі. Крім цього, в ЗВО є велика їдальня, бібліотека з читальною залом, комп'ютерною технікою, доступом до електронного каталогу та інтернету. Необхідне для реалізації ОП навчально-методичне забезпечення розміщено у системі дистанційного навчання Moodle НУ «Чернігівська політехніка» та на сайті Наукової бібліотеки (<http://library2.stu.cn.ua/>). Здобувачі ВО, НПП та гарант ОПП це підтвердили на відповідних зустрічах. Бібліотечні

фонди мають достатній ресурс. Вони забезпечені зокрема відповідними періодичними виданнями. Позитивним моментом, який слід відмітити є залучення до відновлення лабораторії для проведення занять з ОК “Технічна мікробіологія” зовнішнього стейкхолдера в особі директора Чернігівської регіональної державної лабораторії з питань безпечності харчових продуктів та захисту прав споживачів Сіроштан І.О., яка у свою чергу викладає відповідну ОК в ЗВО за сумісництвом. За результатами огляду матеріально-технічної бази НУ “ЧП” експертна група підтверджує, що наявні фінансові і матеріально-технічні ресурси та навчально-методичне забезпечення ОПП забезпечують досягнення визначених освітньою програмою цілей та ПРН і є достатніми для здійснення якісного освітнього процесу за ОП.

## **2. Заклад вищої освіти забезпечує безоплатний доступ викладачів і здобувачів вищої освіти до відповідної інфраструктури та інформаційних ресурсів, необхідних для навчання, викладацької та/або наукової діяльності в межах освітньої програми.**

На зустрічах зі здобувачами ВО, випускниками та огляді мат.-тех. бази ЕГ переконалась у тому, що ЗВО забезпечує безоплатний доступ здобувачів ВО до всіх ресурсів, необхідних для навчання, викладання та наукової діяльності в межах ОПП “Харчові технології та інженерія”. Здобувачі ВО можуть вільно користуватись бібліотекою, в тому числі базами даних та інтернетом; комп’ютерним класом із програмним забезпеченням для виконання креслень та з доступом до мережі інтернет та іншими необхідними ресурсами.

## **3. Освітнє середовище є безпечним для життя та здоров’я здобувачів вищої освіти, що навчаються за освітньою програмою, та дозволяє задовольнити їхні потреби та інтереси.**

Освітнє середовище є безпечним для життя і здоров’я здобувачів вищої освіти і дозволяє задовольнити їхні потреби та інтереси. Здобувачі вищої освіти на відповідній зустрічі відмітили, що перед початком весняного навчального семестру (2023 р.) було проведено загальноуніверситетське опитування стосовно вибору форми навчання (денна чи дистанційна) з метою врахування думки здобувачів ВО і забезпечення для них безпечних умов навчання. Згідно до результатів опитування 73,7% здобувачів ВО ЗВО обрали формат навчання дистанційний і керівництво ЗВО до них прислухалось ([https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2023/01/opytuvannya-shhodo-formy-navchalnogo-proczesu-u-2-semesteri-2022\\_23-navchalnogo-roku.pdf](https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2023/01/opytuvannya-shhodo-formy-navchalnogo-proczesu-u-2-semesteri-2022_23-navchalnogo-roku.pdf)). Окрім цього з початку воєнної агресії проти України в НУ “ЧП” було облаштовано 12 укриттів, кожне з яких було розраховане на 400+ місць із запасом їжі та води. Укриття розташовані в підвальних приміщеннях ЗВО та гуртожитках. В укриттях, розташованих у ЗВО рівень освітлення достатній для виконання, навіть, креслень, про що повідомила викладач ОК “Інженерна і комп’ютерна графіка” Барбаш М. Під час огляду матеріально-технічної бази було продемонстровано приміщення-ізолятор, спеціально створене для хворих на Covid-19, у гуртожитку є чергова медсестра. У кожному блоці гуртожитку наявні індикатори диму з системою сповіщення. Психологічна служба ЗВО <https://www.facebook.com/psychol.sluzba> сприяє захисту психологічного здоров’я та соціального благополуччя здобувачів ВО.

## **4. Заклад вищої освіти забезпечує освітню, організаційну, інформаційну, консультативну та соціальну підтримку здобувачів вищої освіти, що навчаються за освітньою програмою.**

Здобувачі вищої освіти, що навчаються на ОПП “Харчові технології та інженерія” отримують всі види підтримки у достатній кількості. В ЗВО функціонує “Школа першокурсника” (<https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/03/p-1kurs.pdf>), яка сприяє швидкій адаптації здобувачів ВО 1 курсу СВО “бакалавр” у ЗВО. Крім цього, кожній студентській групі призначається куратор (тьютор), котрі зі своєї сторони здійснюють підтримку здобувачів ВО згідно до Положення про студентського куратора (тьютора) <https://stu.cn.ua/wp-content/stu-media/normobaza/normdoc/norm-stud-samovnyad/polozh-pro-studentskogo-kuratora.pdf> Стосовно питань практики і працевлаштування можна отримати консультативну і практичну допомогу у Центрі розвитку кар’єри НУ “ЧП” (<https://robota-chntu.stu.cn.ua/>). Соціальну підтримку здійснює профком, згідно даних отриманих на зустрічах зі студсамоврядуванням та здобувачами ВО.

## **5. Заклад вищої освіти створює достатні умови для реалізації права на освіту особами з особливими освітніми потребами, що навчаються за освітньою програмою.**

Правила прийому на навчання передбачають вступ осіб з особливими освітніми потребами, що прописано пункті VIII “Правил прийому...” (<https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2022/08/pravyala-pryjomu-nuchp-2022-2.1.pdf> ). Додаткові умови для реалізації права на освіту особам з особливими освітніми потребами регулюються “Порядком супроводу (надання допомоги) осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення (<http://surl.li/fmpfi> ). Функціонує також Центр інклюзивної освіти ( <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/03/p-inkluzo.pdf> ). В ЗВО для таких здобувачів вищої освіти передбачено ліфт, спеціалізовані вбиральні, пандуси, що було продемонстровано ЕГ під час огляду матеріально-технічної бази. На ОПП, що акредитується, випадків навчання осіб із особливими освітніми потребами не було.

**6. Існує чітка і зрозуміла політика і процедури вирішення конфліктних ситуацій (зокрема пов'язаних з сексуальними домаганнями, дискримінацією та/або корупцією тощо), яка є доступною для усіх учасників освітнього процесу та послідовно дотримується під час реалізації освітньої програми.**

Політика і процедури вирішення конфліктних ситуацій в НУ "ЧП" наявні, вони є чіткими і зрозумілими та регулюються наступними нормативними документами: Антикорупційна програма (<https://stu.cn.ua/wp-content/stu-media/normobaza/normdoc/antikorupcijna-programa.pdf>), Положення про функціонування телефону довіри, електронної та поштової скриньок довіри з питань запобігання та протидії корупції (<https://stu.cn.ua/wp-content/stu-media/normobaza/normdoc/p-pro-funkzionuvannya-telefonu-doviry.pdf>), Положення про уповноваженого з прав здобувачів освіти (студентського омбудсмена) (<https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2023/02/polozhennya-pro-ombudsmena.pdf>), Положення щодо протидії булінгу (цькуванню) (<https://stu.cn.ua/wp-content/stu-media/normobaza/normdoc/norm-osvitproces/polozhennya-pro-potochne-ta-pidsumkove-oczinyuvannya-znan-zdobuvachiv-vo.pdf>). В ЗВО функціонує «скринька довіри», скарги можна відправляти на електронну пошту [dovira\\_chntu@ukr.net](mailto:dovira_chntu@ukr.net). Крім цього, у разі виникнення конфліктних ситуацій, зокрема в разі необ'єктивного оцінювання, здобувачі вищої освіти мають змогу звернутись до Студентського самоврядування. Інформація стосовно процедур вирішення конфліктних ситуацій є доступною для всіх учасників освітнього процесу, в чому ЕГ переконалась під час зустрічей із студентським самоврядуванням та здобувачами ВО.

### **Загальний аналіз щодо Критерію 7:**

#### **Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 7.**

1. Університет сприяє удосконаленню матеріально-технічного забезпечення для здійснення освітнього процесу. Реалізоване швидке відновлення навчальних корпусів, навчальних аудиторій, гуртожитків, спортивного комплексу, інших інфраструктурних об'єктів, які суттєво постраждали внаслідок військової агресії. 2. Відновлення матеріальної бази за участі зокрема зовнішніх стейкхолдерів. 3. Створене безпечне освітнє середовище для життя і здоров'я здобувачів вищої освіти. 4. ЗВО забезпечує безоплатний доступ здобувачів ВО та викладачів до всіх ресурсів, необхідних для реалізації освітнього процесу, наукової діяльності в межах ОПП "Харчові технології та інженерія". 5. Політика і процедури вирішення конфліктних ситуацій в НУ "ЧП" врегульовані. Вони є чіткими і зрозумілими.

#### **Слабкі сторони, недоліки та рекомендації щодо удосконалення у контексті Критерію 7.**

1. Невисокий рівень регулярності проведення опитувань серед здобувачів освіти та випускників ОП щодо їх потреб та рекомендацій по удосконаленню змісту ОП та реалізації освітнього процесу. Здобувачі не завжди на достатньому рівні проінформовані про результати моніторингу та відповідні кроки адміністрації по усуненню виявлених недоліків. Експертна група рекомендує систематично проводити опитування серед здобувачів ВО, що навчаються на ОПП, випускників ОПП щодо їхніх потреб та інтересів з подальшим оприлюдненням результатів на офіційному сайті ЗВО із зазначенням яким саме чином були враховані результати опитувань.

#### **Рівень відповідності Критерію 7.**

Рівень В

#### **Обґрунтування рівня відповідності Критерію 7.**

За вимогами підкритеріїв критерію 7 відповідність досягнута на достатньому рівні. Сильні сторони, що зазначені вище, суттєво позитивно впливають на освітній процес, а виявлені недоліки є несуттєвими в контексті повної відповідності критерію, що дає змогу ЕГ встановити за зазначеним критерієм оцінку В.

### **Критерій 8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми:**

**1. Заклад вищої освіти послідовно дотримується визначених ним процедур розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду освітньої програми.**

Процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП регулюються Порядком розробки, затвердження, моніторингу та закриття освітніх програм (<https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/03/p-rozr-op2.pdf>) та Положенням про внутрішню акредитацію освітніх програм (<https://stu.cn.ua/wp-content/stu-media/normobaza/normdoc/norm-yakist/polozh-pro-vnutrishnyu-akredytacziyu-op.pdf>), Ініціатором внутрішньої акредитації освітніх програм є ректор. Згідно з положенням щорічно до 1 вересня відділ методичної роботи, акредитації та ліцензування складає план внутрішньої акредитації освітніх програм, що затверджуються Вченою радою Університету та впроваджується наказом ректора Університету. Також в ЗВО функціонує Рада із забезпечення якості, діяльність якої регулюється відповідним положенням <https://stu.cn.ua/wp-content/stu-media/normobaza/normdoc/norm-yakist/polozh-pro-radu-iz-zabezpechennya-yakosti-vo.pdf>. На сайті випускової кафедри наявні попередні редакції ОПП та навчальні плани. Останні зміни в ОПП вносились у зв'язку із введенням мейджорів і зміни структури вибіркової складової ОПП. Стосовно мейджорів та їх функціонування в межах даної ОПП ЕГ має ряд зауважень і рекомендацій, обґрунтування яких наведено в аналізі відповідності за критерієм 2.

## **2. Здобувачі вищої освіти безпосередньо та через органи студентського самоврядування залучені до процесу періодичного перегляду освітньої програми та інших процедур забезпечення її якості як партнери. Позиція здобувачів вищої освіти береться до уваги під час перегляду освітньої програми.**

Функціонування студентського самоврядування відбувається відповідно до положення (<https://stu.cn.ua/wp-content/stu-media/normobaza/normdoc/norm-stud-samovryad/polozh-pro-stud-samovryad.pdf>). На зустрічі з представниками студсамоврядування голова Студради навчально-наукового інституту менеджменту, харчових технологій та торгівлі Єременко Д. зазначила, що пропозицій стосовно внесення змін до ОПП з боку здобувачів ВО та представників студсамоврядування в рамках ОПП, що акредитується, не надходило. При цьому голова Студради Сорока Б. зазначив, що в цілому по університету така практика наявна, до думки здобувачів ВО дослухаються. На зустрічі за здобувачами ВО представник 4 курсу Бусел О. повідомив, що свої пропозиції здобувачі ВО можуть висловлювати кураторам і старостам, які передають свої побажання робочій групі ОПП. Згідно звіту СО мейджор «Особливості організації виробництва продуктів харчування у закладах ресторанного господарства» саме за пропозицією здобувачів ВО. Згідно інформації, наданої у звіті про самооцінювання та результатів опитувань (<https://stu.cn.ua/yakist-osvity/monitoryng-yakosti/>) здобувачі ВО Університету залучені до періодичного перегляду ОПП, однак останнє опитування було проведене у листопаді 2021 року, результати були обговорені на засіданні кафедри (протокол № 4 від 17.12.2021), опитування було загальноуніверситетським <https://stu.cn.ua/yakist-osvity/monitoryng-yakosti/>. Опитування, щодо рівня задоволеності навчанням в рамках конкретної ОПП ЕГ не виявила. Всі опитування проводяться або через систему дистанційного навчання або через Систему опитування здобувачів вищої освіти щодо якості науково-педагогічного персоналу та освітніх програм Університету (<https://poll.stu.cn.ua/auth.php>). ЕГ рекомендує інтенсифікувати процеси залучення здобувачів ВО до модернізації ОПП, наприклад, проводити опитування серед здобувачів всіх курсів, що навчаються за даною ОПП, стосовно рівня задоволеності освітньо-професійною програмою та якістю викладання як мінімум раз на рік або раз на півроку для подальшого використання результатів для вдосконалення ОПП.

## **3. Роботодавці безпосередньо та/або через свої об'єднання залучені до процесу періодичного перегляду освітньої програми та інших процедур забезпечення її якості як партнери.**

Залучення роботодавців до процедур забезпечення якості ОПП є частковим, хоча на відповідній зустрічі роботодавці висловили готовність співпрацювати з ЗВО та випусковою кафедрою у напрямку покращення ОПП, забезпечення практики для підготовки якісних кадрів для підприємств харчової промисловості. Під час аналізу документів акредитаційної справи ЕГ помітила частково формалізований підхід, зокрема до рецензування проекту ОПП. У рецензіях відсутні дати. Для забезпечення ринку праці фахівцями в ЗВО функціонує Центр розвитку кар'єри (<https://robota-chntu.stu.cn.ua/>), який співпрацює паралельно з роботодавцями та здобувачами ВО та/або випускниками в напрямку працевлаштування останніх та проходження практичної підготовки. Згідно до Положення <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/04/polozhennya-pro-ek-1.pdf> пункт 2.4 до складу екзаменаційної комісії можуть бути залучені представники роботодавців. Під час зміни ОПП проект розсилається роботодавцям з проханням висловити свою думку і внести пропозиції, що зазначено у звіті самооцінювання та було підтверджено на зустрічі із роботодавцями. Залучення роботодавців до обговорення пропозицій і зауважень заінтересованих сторін стосовно внесення змін до ОПП підтверджується протокол засідання випускової кафедри №4 від 07.12.2021. В документах, наданих на запит ЕГ, наявний протокол засідання випускової кафедри №5 від 08.12.2020, у якому також присутні роботодавці, але проводилось обговорення ОПП другого (магістерського) рівня вищої освіти. ЕГ дійшла висновку, що характер залучення до періодичного перегляду ОПП є епізодичним і рекомендує інтенсифікувати роботу у напрямку виправлення даної ситуації. Зокрема ЕГ вважає доцільним розширювати співпрацю із роботодавцями сектору ресторанного господарства для забезпечення місць практики та подальшого працевлаштування, оскільки змістом ОПП передбачено мейджор «Особливості організації виробництва продуктів харчування у закладах ресторанного господарства», а крім усної домовленості із керівництвом готельно-ресторанного комплексу “Придеснянський” документального підтвердження співпраці ЕГ не виявила.

## **4. Існує практика збирання, аналізу та врахування інформації щодо кар'єрного шляху випускників освітньої програми.**

Кар'єрний шлях випускників відслідковується Центром розвитку кар'єри НУ "ЧП" (<https://robota-chntu.stu.cn.ua/>). Завідувач Центру Петрик О.Л. на зустрічі із академічним персоналом підтвердила, що практика збирання, аналізу та врахування інформації стосовно кар'єрного шляху випускників ОПП відбувається шляхом збирання довідок з місця роботи випускників та через керівників кваліфікаційних робіт бакалаврів, що підтримують зв'язки з випускниками. Дані фіксують у внутрішній бази даних, через яку можна простежити розвиток кар'єри випускника.

#### **5. Система забезпечення якості закладу вищої освіти забезпечує вчасне реагування на виявлені недоліки в освітній програмі та/або освітній діяльності з реалізації освітньої програми.**

Згідно до Положень (<https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/03/p-rozr-op2.pdf>) та (<https://stu.cn.ua/wp-content/stu-media/normobaza/normdoc/norm-yakist/polozh-pro-vnutrishnyu-akredytacziyu-op.pdf>) представники навчально-методичного відділу проводять внутрішні акредитації та перевірки якості освітнього процесу. Критерії, що висуваються до ОПП є ідентичними з тими, що висуває Національне агентство із забезпечення якості вищої освіти. Згідно до даних, наданих у звіті самооцінювання, після перевірки були зазначені наступні рекомендації: 1) необхідність покращити матеріально-технічну базу; 2) систематично оновлювати та доповнювати навчально-методичні матеріали, що розміщені в системі Moodle, 3) заохочувати студентів до участі у науково-дослідній роботі, в програмах академічної мобільності, науково-практичних конференціях з публікацією тез здобувачем ВО. На сьогоднішній день матеріально-технічна база, яку було представлено гарантом ОПП та залученими працівниками ЗВО на відповідній зустрічі, дають можливість ЕГ говорити про те, що мат.-тех. базу за останній рік значно оновили. Система дистанційного навчання Moodle є добре розвинутою, в ній наявні всі необхідні матеріали для забезпечення освітнього процесу. За свідченнями НПП оновлення навчально-методичних матеріалів здійснюється за потреби, а представники навчально-методичного відділу свідчать про щорічне оновлення таких матеріалів. Також було зазначено про оновлення метод. забезпечення у системі дистанційного навчання Moodle у зв'язку з виходом нового зразка заповнення курсів. Під час спілкування з особами відповідальними за якість освіти у ЗВО та іншими фокус-групами ЕГ зробила висновок, що в цілому система забезпечення якості НУ "ЧП" забезпечує вчасне реагування на виявлені недоліки в освітній програмі та освітній діяльності з реалізації освітньої програми, однак деякі інновації та поліпшення, що були представлені в новій редакції ОПП, зокрема система мейджорів, потребують удосконалення і детального аналізу. З високою ймовірністю можна констатувати наступне. Те, що наявна система не дозволила виявити прописані в критерії 2 недоліки ОП, зумовлено відсутністю досвіду її реалізації в такій редакції.

#### **6. Результати зовнішнього забезпечення якості вищої освіти (зокрема, зауваження та пропозиції, сформульовані під час попередніх акредитацій), беруться до уваги під час перегляду освітньої програми.**

Враховуючи всі документи, що надані по справі, аналіз зустрічей із всіма фокус-групами, ЕГ робить висновок, що більшість зауважень і рекомендацій, наданих на попередній акредитації та акредитаціях ОПП інших рівнів враховуються ЗВО при перегляді ОПП. Рекомендація, надана після проходження попередньої акредитації у 2018 році ОПП, що наразі акредитується, а саме: "викладачам випускової кафедри підвищити кількість стажувань на провідних підприємствах галузі" є актуальною і на тепер. ЕГ рекомендує звернути увагу на цю рекомендацію і до березня 2024 року розробити план стажувань на провідних підприємствах галузі, у тому числі закладах ресторанного господарства, для НПП, що викладають освітні компоненти фахової направленості.

#### **7. В академічній спільноті закладу вищої освіти сформована культура якості, яка сприяє постійному розвитку освітньої програми та освітньої діяльності за цією програмою.**

Культура якості в НУ "ЧП" наявна. У цьому ЕГ переконалась на зустрічах із різними фокус-групами та ознайомленням із документацією по справі. До процедур та процесів внутрішнього забезпечення якості залучені, у першу чергу, ректор НУ "ЧП", а також Наглядова рада ЗВО, Вчена Рада ЗВО, Рада із забезпечення якості ВО та Органи студентського самоврядування. В НУ "ЧП" запроваджені опитування загальноуніверситетські, що дають можливість зрозуміти, яких заходів необхідно вжити для покращення освітнього процесу загалом. Результати таких опитувань розміщені у вільному доступі на сайті ЗВО у розділі "Моніторинг якості". На регулярній основі проводять ректорський контроль залишкових знань, зокрема з англійської мови, процедура якого регулюється відповідним Положенням (<https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/04/p-yakist-rektkontr.pdf>).

#### **Загальний аналіз щодо Критерію 8:**

##### **Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 8.**

1. В НУ "Чернівецька політехніка" сформована культура якості серед всіх учасників освітнього процесу 2. НУ "ЧП" послідовно дотримується визначених ним процедур розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду освітньої програми.

## **Слабкі сторони, недоліки та рекомендації щодо удосконалення у контексті Критерію 8.**

1. Невисокий рівень регулярності проведення опитувань серед здобувачів освіти та випускників ОП щодо їх потреб та рекомендацій по удосконаленню змісту ОП та реалізації освітнього процесу. Здобувачі не завжди на достатньому рівні проінформовані про результати моніторингу та відповідні кроки адміністрації по усуненню виявлених недоліків. Експертна група рекомендує систематично проводити опитування серед здобувачів ВО, що навчаються на ОПП, випускників ОПП щодо їхніх потреб та інтересів з подальшим оприлюдненням результатів на офіційному сайті ЗВО із зазначенням яким саме чином були враховані результати опитувань. Це дозволить виявити та забезпечити своєчасне реагування на проблеми та непорозуміння, які можуть виникнути в процесі навчання за конкретною ОПП. 2. ЕГ рекомендує звернути увагу також на рекомендацію надану під час проведення акредитаційної експертизи у 2018 році за ОПП “Харчові технології та інженерія” і до березня 2024 року розробити план стажувань на провідних підприємствах галузі, у тому числі закладах ресторанного господарства, для НПП, що викладають освітні компоненти фахової направленості.

## **Рівень відповідності Критерію 8.**

Рівень В

## **Обґрунтування рівня відповідності Критерію 8.**

Внутрішня система забезпечення якості освіти в НУ “ЧП” наявна і функціонує, однак не є досконалою, містить недоліки, котрі не несуть глибинного, системного характеру та їх виправлення лежить більше в площині потокового коригування наявних процедур. Заклад освіти здатен в короткі терміни вжити заходів для удосконалення наявної системи моніторингу та управління якістю освітнього процесу та інших сфер діяльності університету. Виходячи з наведеного аналізу відповідності за всіма підкритеріями та з огляду на наведені сильні та слабкі сторони, пропозиції та рекомендації, експертна група дійшла висновку щодо рівня відповідності за даним критерієм рівню В.

## **Критерій 9. Прозорість та публічність:**

**1. Визначені чіткі і зрозумілі правила і процедури, що регулюють права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу, є доступними для них та послідовно дотримуються під час реалізації освітньої програми.**

Правила і процедури, що регулюють права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу висвітлені у ряді нормативних документів НУ “Чернігівська політехніка”, зокрема Положення про організацію освітнього процесу (<http://surl.li/bhgmck>), Положення про дистанційне навчання (<http://surl.li/cxzoX>), Положення про поточне та підсумкове оцінювання знань здобувачів вищої освіти (<http://surl.li/bhgmq>), Положення про проведення практики здобувачів вищої освіти (<http://surl.li/ekush>), Положення про індивідуальну освітню траєкторію (<http://surl.li/cxzoW>), Положення про адаптаційний курс “Школа першокурсника” для здобувачів вищої освіти першого року навчання освітнього ступеню бакалавр (<https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/03/p-1kurs.pdf>), Колективним договором трудового колективу та адміністрації (<http://surl.li/bfhpw>) тощо. Ознайомлення із процедурами і правилами, що регулюють освітній процес, ознайомлюють першокурсників у “Школі першокурсника”. ЕГ дійшла висновку, що правила і процедури є чіткими і зрозумілими для всіх учасників освітнього процесу, що було підтверджено на зустрічах з НПП та здобувачами вищої освіти.

**2. Заклад вищої освіти не пізніше ніж за місяць до затвердження освітньої програми або змін до неї оприлюднює на своєму офіційному веб-сайті відповідний проект з метою отримання зауважень та пропозицій заінтересованих сторін.**

Проект ОПП “Харчові технології та інженерія” був оприлюднений на офіційному сайті кафедри харчових технологій НУ “Чернігівська політехніка” [https://ht.stu.cn.ua/index.php?option=com\\_content&view=article&id=106:-q-q-&catid=26:2019-10-10-19-49-43&Itemid=18](https://ht.stu.cn.ua/index.php?option=com_content&view=article&id=106:-q-q-&catid=26:2019-10-10-19-49-43&Itemid=18) Згідно до політики ЗВО проекти і затверджені ОП обов'язково розташовуються на сайті Навчального відділу у розділі Освітні програми [https://op.stu.cn.ua/view/total\\_view.php](https://op.stu.cn.ua/view/total_view.php) На сайті кафедри не наведена інформація, куди саме відправляти зауваження та пропозиції стейкхолдерів; на офіційному сайті НУ “Чернігівська політехніка” за адресою: [https://op.stu.cn.ua/view/total\\_view.php](https://op.stu.cn.ua/view/total_view.php) така інформація наявна, свої пропозиції можна надсилати на електронну адресу: [navch.viddil@ukr.net](mailto:navch.viddil@ukr.net) Коли саме було опубліковано проект ОПП, ЕГ не вдалося встановити. Лише в протоколі засідання випускової кафедри №5 від 13.04.2022 р зазначено, що термін обговорення ОПП завершується, а затвердження Вченою Радою ЗВО ОПП планується на



24.01.2022р. Таблиці отриманих пропозицій після завершення громадського обговорення на зазначених сайтах не були опубліковані.

**3. Заклад вищої освіти своєчасно оприлюднює на своєму офіційному веб-сайті точну та достовірну інформацію про освітню програму (включаючи її цілі, очікувані результати навчання та компоненти) в обсязі, достатньому для інформування відповідних заінтересованих сторін та суспільства.**

Цілі, очікувані результати навчання та компоненти, що складають освітню програму “Харчові технології та інженерія”, розміщені у достатньому обсязі у вільному доступі на офіційних сайтах ЗВО ([https://op.stu.cn.ua/view/total\\_view.php](https://op.stu.cn.ua/view/total_view.php)) і кафедри харчових технологій ([https://ht.stu.cn.ua/index.php?option=com\\_content&view=category&id=26&Itemid=18](https://ht.stu.cn.ua/index.php?option=com_content&view=category&id=26&Itemid=18)). Силабуси освітніх компонент обов'язкового і вибіркового блоків розміщені у вільному доступі на сайт кафедри харчових технологій ([https://ht.stu.cn.ua/index.php?option=com\\_content&view=article&id=105:2023-02-11-16-54-50&catid=26:2019-10-10-19-49-43&Itemid=18](https://ht.stu.cn.ua/index.php?option=com_content&view=article&id=105:2023-02-11-16-54-50&catid=26:2019-10-10-19-49-43&Itemid=18)). В результаті ЕГ дійшла висновку, що ступінь інформування стосовно змісту ОПП є достатньою для інформування відповідних заінтересованих сторін.

### **Загальний аналіз щодо Критерію 9:**

#### **Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 9.**

Правила і процедури, що регулюють права і обов'язки усіх учасників освітнього процесу є чіткими, зрозумілими і доступними на офіційному сайті ЗВО. Впровадження “Школи першокурсника” для здобувачів вищої освіти першого курсу першого рівня вищої освіти є позитивною практикою з точки зору обізнаності здобувачів вищої освіти в контексті своїх прав та обов'язків в рамках освітнього процесу.

#### **Слабкі сторони, недоліки та рекомендації щодо удосконалення у контексті Критерію 9.**

Недоліком в контексті даного критерію є відсутність оприлюднення у показовій формі пропозицій та зауважень щодо покращення ОПП, одержаних від стейкхолдерів під час громадського обговорення на сайті ЗВО та/або сайті випускової кафедри. З метою інформування заінтересованих сторін щодо внесених змін в зміст ОПП, ЕГ рекомендує висвітлювати таку інформацію на сайті випускової кафедри та/або ЗВО.

#### **Рівень відповідності Критерію 9.**

Рівень В

#### **Обґрунтування рівня відповідності Критерію 9.**

На думку ЕГ ступінь прозорості і публічності реалізації даної ОПП відповідає рівню В за критерієм 9. Оскільки за результатами перевірки ЕГ виявила повну відповідність за підкритеріями 1 і 3 критерія 9, а виявлені недоліки в контексті підкритерію 2 даного критерію ЕГ вважає несуттєвими і такими, що не впливають на якість підготовки здобувачів вищої освіти.

### **Критерій 10. Навчання через дослідження:**

**1. Зміст освітньо-наукової програми відповідає науковим інтересам аспірантів (ад'юнктів) і забезпечує їх повноцінну підготовку до дослідницької та викладацької діяльності у закладах вищої освіти за спеціальністю та/або галуззю.**

*не застосовується*

**2. Наукова діяльність аспірантів (ад'юнктів) відповідає напрямові досліджень наукових керівників.**

*не застосовується*

**3. Заклад вищої освіти організаційно та матеріально забезпечує в межах освітньо-наукової програми можливості для проведення і апробації результатів наукових досліджень відповідно до тематики аспірантів (ад'юнктів) (проведення регулярних конференцій, семінарів, колоквиумів, доступ до використання лабораторій, обладнання тощо).**

*не застосовується*

**4. Заклад вищої освіти забезпечує можливості для долучення аспірантів (ад'юнктів) до міжнародної академічної спільноти за спеціальністю, зокрема через виступи на конференціях, публікації, участь у спільних дослідницьких проектах тощо.**

*не застосовується*

**5. Існує практика участі наукових керівників аспірантів у дослідницьких проектах, результати яких регулярно публікуються та/або практично впроваджуються.**

*не застосовується*

**6. Заклад вищої освіти забезпечує дотримання академічної доброчесності у науковій діяльності наукових керівників та аспірантів (ад'юнктів), зокрема вживає заходів для виключення можливості здійснення наукового керівництва особами, які вчинили порушення академічної доброчесності.**

*не застосовується*

**Загальний аналіз щодо Критерію 10:**

**Сильні сторони та позитивні практики у контексті Критерію 10.**

*не застосовується*

**Слабкі сторони, недоліки та рекомендації щодо удосконалення у контексті Критерію 10.**

*не застосовується*

**Рівень відповідності Критерію 10.**

*не застосовується*

**Обґрунтування рівня відповідності Критерію 10.**

*не застосовується*

#### **IV. Інші спостереження**

У цьому розділі експертна група може викласти інші спостереження, пов'язані із освітньою програмою, освітньою діяльністю за цією програмою або процедурою проведення акредитації.

*дані відсутні*

## V. Підсумки

На думку експертної групи, підстави для прийняття рішення про відмову в акредитації ОП, не пов'язані із відповідністю Критеріям оцінювання якості освітньої програми, **відсутні**.

За результатами акредитаційної експертизи експертна група вважає, що освітня програма відповідає Критеріям за наступними рівнями відповідності:

<b>Критерій 1.</b> Проектування та цілі освітньої програми	B
<b>Критерій 2 .</b> Структура та зміст освітньої програми	E
<b>Критерій 3 .</b> Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання	B
<b>Критерій 4 .</b> Навчання і викладання за освітньою програмою	B
<b>Критерій 5 .</b> Контрольні заходи, оцінювання здобувачів вищої освіти та академічна доброчесність	B
<b>Критерій 6.</b> Людські ресурси	B
<b>Критерій 7.</b> Освітнє середовище та матеріальні ресурси	B
<b>Критерій 8.</b> Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми	B
<b>Критерій 9.</b> Прозорість та публічність	B
<b>Критерій 10.</b> Навчання через дослідження	<i>не застосовується</i>

За результатами акредитаційної експертизи рішенням експертної групи є **умовна (відкладена) акредитація**.

*Додатки до звіту:*

*Відсутні*

\*\*\*

Шляхом підписання цього звіту ми стверджуємо, що провели акредитаційну експертизу у повній відповідності із Положенням про акредитацію освітніх програм, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти, та інших актів законодавства, а також здійснювали свої функції добросовісно, неупереджено і доброчесно.

*Документ підписаний кваліфікованими електронними підписами.*

Керівник експертної групи

**Серік Максим Леонідович**

Члени експертної групи

**Євчук Яна Валеріївна**

**Дубина Аліна Анатоліївна**